Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 200 del 29 agosto 2003 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 29 agosto 2003** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 06 85081

N. 141

MINISTERO
DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 25 luglio 2003.

Terza revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 25 luglio 2003.

Terza revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, che stabilisce i criteri per definire tradizionali i prodotti agroalimentari e le modalità per essere riconosciuti tali da parte delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano;

Preso atto dell'art. 3, comma 1, del predetto decreto ministeriale che prevede l'istituzione presso il Ministero delle politiche agricole e forestali dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Visto il comma 3 dell'art. 3, che stabilisce che il Ministero delle politiche agricole e forestali cura la pubblicazione annuale dell'elenco, promuovendone la conoscenza a livello nazionale ed estero, nell'ambito delle funzioni ad esso attribuite ai sensi dell'art. 2, comma 3, del decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 194 del 21 agosto 2000 «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» e quelli relativi alle revisioni degli anni successivi;

Considerato che entro la data del 12 aprile 2003, termine fissato dalla circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999, sono pervenuti gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Basilicata, Calabria, Lombardia, Marche, Piemonte, Puglia, Sardegna, Umbria e Valle d'Aosta, che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati con il decreto ministeriale 14 giugno 2002;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92 del consiglio del 14 luglio 1992;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della terza revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della terza revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e delle province autonome di Bolzano e Trento, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 25 luglio 2003

Il direttore generale: ABATE

REGIONE ABRUZZO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	centerba o cianterba
	2	mosto cotto
	3	ratafia - rattafia
	4	vino cotto - vin cuott - vin cott
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	annoia
	6	arrosticini di pecora
	7	capra alla neretese
	8	guanciale amatriciano
	9	micischia (aree interne)
	10	mortadella di campotosto
	11	porchetta abruzzese
	12	salame abruzzese
	13	salame aquila
	14	salsiccia di fegato
	15	salsiccia di fegato con miele
	16	salsiccia di maiale sott'olio
	17	salsicciotto frentano
	18	soppressata abruzzese
	19	tacchino alla canzanese
	20	tacchino alla neretese
	21	ventricina teramana
	22	ventricina vastese
formaggi	23	cacio di vacca bianca
	24	caciocavallo abruzzese
	25	caciofiore aquilano
	26	caciotta vaccina frentana
	27	caprino abruzzese
	28	formaggi e ricotta di stazzo
	29	giuncata vaccina abruzzese
	30	giuncatella abruzzese
	31	incanestrato di castel del monte
	32	pecorino d'abruzzo
	33	pecorino di atri
	34	pecorino di farindola
	35	pecorino marcetto (spalmabile)
	36	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata
	37	scamorza abruzzese
grassi (burro, margarina, oli)	38	olio agrumato
	39	olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	40	aglio rosso di sulmona
	41	carciofo del vastese
	42	carote dell'altopiano del fucino
	43	castagna roscetta valle roveto
	44	cece
	45	ciliegie di raiano e di giuliano teatino

Tipologia	N°	Prodotto
	46	conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	47	cotognata e marmellata di mela cotogna
	48	fagioli a olio
	49	fagioli a pane
	50	farro d'abruzzo
	51	lenticchie di s. stefano di sessano
	52	mandorle di navelli
	53	marmellata d'uva (scrucchiata)
	54	marrone di valle castellana
	55	mela della valle del giovengo
	56	olive intosso
	57	patate degli altipiani d'abruzzo
	58	peperoncino secco piccante
	59	peperone secco dolce
	60	tartufi d'abruzzo
	61	uva di tollo e ortona
	62	zafferano di l'aquila
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	63	bocconotti di castel frentano
	64	cicerchiata
	65	confetto di sulmona
	66	fiadone
	67	pagnotte da forno
	68	pane cappelli (maiella)
	69	pane casareccio aquilano
	70	pane con le patate
	71	parrozzo
	72	pizzelle
	73	sfogliatella di lama
	74	sise delle monache di guardiagrele
	75	torrone di guardiagrele
	76	torrone tenero al cioccolato di sulmona
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	77	scapece
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	78	miele

REGIONE BASILICATA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	gelatina di maiale
	3	involtini di cotenna
	4	lardo
	5	pancetta
	6	pezzente
	7	prosciutto crudo
	8	salsiccia
	9	soppressata
formaggi	10	caciocavallo
	11	cacioricotta
	12	caprino
	13	casieddo o casieddu
	14	falagone
	15	manteca
	16	mozzarella
	17	padraccio
	18	pecorino
	19	pecorino misto
	20	ricotta
	21	ricotta forte
	22	ricotta salata
	23	scamorza
	24	toma
	25	treccia dura
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	26	lampascioni
	27	olive nere secche
	28	peperoni cruschi
	29	pomodori sott'olio
	30	rafano
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	31	biscotti glassati
	32	calzoni di ceci
	33	cicerata
	34	gelatina dolce di maiale
	35	migliaccio
	36	mostaccioli
	37	pane di matera
	38	pizza con i cingoli di maiale
	39	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	40	ravioli
	41	sanguinaccio

REGIONE CALABRIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
preparazione	11	'nduia
	12	'nnuglia
	13	carne caprina calabrese
	14	carne di maiale nero calabrese
	15	carne di maiale salata
	16	carne ovina calabrese
	17	carne podolica calabrese
	18	ciccioli
	19	cotenne di maiale
	20	cularina
	21	culatta
	22	frittole
	23	gelatina di maiale
	24	guanciale
	25	pancetta arrotolata
	26	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	27	prosciutto di maiale nero calabrese
	28	salame crudo di albidona
	29	salato di crotone
	30	salsiccia di coretto
	31	salsiccia pezzente
	32	sazizzunu
	33	soppressata di decollatura
formaggi	34	animaletti di provola
	35	butirro
	36	caciocavallo di ciminà
	37	caciocavallo podolico
	38	cacioricotta
	39	caciotto di cirella di platì
	40	canestrato
	41	caprino dell'aspromonte
	42	farci-provola
	43	felciata
	44	formaggio caprino della limina
	45	giuncata
	46	mozzarella silana
	47	musulupu dell'aspromonte
	48	pecorino crotonese
	49	pecorino del monte poro
	50	pecorino del pollino
	51	pecorino della locride
	52	pecorino della vallata "stilaro allaro"
	53	pecorino misto

Tipologia	N°	Prodotto
	54	pecorino primo sale
	55	provola
	56	rasco
	57	ricotta
	58	ricotta affumicata
	59	ricotta di capra affumicata
	60	ricotta di pecora
	61	ricottone salato
	62	strazzatella silana
grassi (burro,oli)	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
trasformati	67	'a maritata
	68	amarene sciroppate
	69	asparago selvatico della calabria
	70	biondo tardivo di trebbisacce
	71	broccoli di rapa
	72	cannonata calabrese
	73	castagne al mosto cotto
	74	castagne di calabria
	75	cedro
	76	cedro candito
	77	cicoria selvatica calabrese
	78	cicorie selvatiche sott'olio
	79	cipolla rossa di tropea
	80	cipolline sott'olio
	81	clementine della piana di sibari
	82	collane di peperoni secchi
	83	confettura di pomodori rossi
	84	coroncine di fichi secchi al mirto
	85	crocette
	86	fagiolo di caria
	87	fagiolo poverello bianco
	88	farina di castagne
	89	fichi del cosentino
	90	fichi d'india di calabria
	91	fichi essiccati
	92	fichi freschi cotti al forno
	93	finocchietto selvatico di calabria
	94	finocchio di isola capo rizzuto
	95	funghi "rosito"
	96	funghi misti di bosco sott'olio
	97	funghi porcini silani "sillo"
	98	funghi porcini sott'olio
	99	funghi rositi sott'olio
	100	involtini di melanzane
	101	limetta
	102	limoni di rocca imperiale
	103	marmellata di arance
	104	marmellata di bergamotto
	105	marmellata di cipolla rossa di tropea
	106	marmellata di clementine
	107	marmellata di limoni
	108	marmellata di mandarini
	109	marmellata di uva
	110	melanzane sott'olio

Tipologia	N°	Prodotto
	111	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	112	miele di fichi
	113	olive alla calce
	114	olive in salamoia
	115	olive nella giara
	116	olive nere infornate
	117	olive schiacciate
	118	olive sotto sale
	119	origano selvatico della calabria
	120	pallone di fichi
	121	panicilli
	122	patata della sila
	123	peperoncini piccanti ripieni
	124	peperoncini sott'olio
	125	peperoncino di spilinga
	126	peperoncino piccante calabrese
	127	peperone roggianese
	128	pistilli
	129	pomodori secchi
	130	pomodori secchi ripieni
	131	pomodori secchi sott'olio
	132	pomodori verdi conservati
	133	pomodoro di belmonte
	134	trecce di fichi
	135	tritato di peperoncino
	136	zucchini sott'olio
della biscotteria, della pasticceria e della	137	'nzullini
	138	anicini
	139	biscotti alle mandorle e al miele
	140	bucconotto
	141	chinulille
	142	cotognata
	143	crostini di grano
	144	cupeta
	145	cuzzupa
	146	fichi ricoperti al cioccolato
	147	frese bianche
	148	frese integrali
	149	frise al peperoncino
	150	ginetti
	151	liquirizia
	152	liquirizia alla menta
	153	liquirizia all'anice
	154	mostaccioli
	155	mozzetti
	156	nacatole
	157	nepitelle
	158	pan di spagna di dipignano
	159	pane al miele di cerzeto
	160	pane casereccio
	161	pane con la giuggiulena
	162	pane di castagne
	163	pane di patate
	164	pane di segale di canolo
	165	pasta col ferretto
	166	pasta di mandorle
	167	pasta fileja
	168	paste con lo zucchero

Tipologia	N°	Prodotto
	169	pezzo duro
	170	pitta
	171	pitta 'mpigliata
	172	pizzi ccu niebiti
	173	pizziccul'ova
	174	rafioli
	175	sammartine
	176	sanguinaccio
	177	scalille
	178	sguta
	179	stomatico
	180	susumelle
	181	taralli bianchi
	182	taralli morbidi
	183	tarallini ai semi di anice
	184	tarallini ai semi di finocchio
	185	tarallini al peperoncino
	186	tartufo di pizzo
	187	torroncino
	188	torrone di arachidi con zucchero
	189	turdilli
	190	xialuni
e tecniche particolari di allevamento degli	191	acciughe marinate
	192	acciughe salate
	193	alici salate
	194	alici salate e pepate
	195	alici sott'olio
	196	bottarga di tonno
	197	rosamarina
	198	sarde salate
	199	sarde salate e pepate
	200	sardella salata di crotone
	201	stocco di mammola
prodotti di origine animale	202	miele di arancio calabrese
	203	miele di castagno calabrese
	204	miele di corbezzolo
	205	miele di eucaliptus calabrese
	206	miele di melata di abete calabrese
	207	miele di sulla calabrese

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolato al limoncello
	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di castagne di montella
	8	liquore di gelse rosse
	9	liquore di limone costa d'amalfi
	10	liquore di limone di sorrento
	11	liquore di mirtillo
	12	liquore finocchietto
	13	liquore nanassino
	14	nocillo
	15	sciroppo di arancia bionda
	16	sidro di mela limoncella
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	17	ammugliatielli
	18	capicollo
	19	capicollo di ricigliano
	20	carne bufalina
	21	carne di suino di razza casertana
	22	carne ovina di laticauda
	23	cervellatine
	24	cicoli
	25	fegato con la zeppa
	26	filetto di vairano patenora
	27	filettone di vairano patenora
	28	fiocco di prosciutto
	29	fleppa
	30	gelatina di maiale
	31	mozzariello
	32	nnoglia di maiale
	33	pancetta arrotolata
	34	pancetta tesa
	35	prosciutto di casaletto
	36	prosciutto di monte
	37	prosciutto di pietraroja
	38	salame napoli
	39	salame di mugnano
	40	salsiccia
	41	salsiccia affumicata
	42	salsiccia di polmone
	43	salsiccia sotto sugna
	44	samurchio
	45	soppressata cilentana e del vallo di diano
	46	soppressata del sannio
	47	soppressata di gioi cilento
	48	soppressata di ricigliano
	49	soppressata irpina
	50	zuppa di soffritto

Tipologia	N°	Prodotto
formaggi	51	bebè di sorrento
	52	bocconcini alla panna di bufala
	53	burrini e burrata di bufala
	54	caciocavallo affumicato
	55	caciocavallo di bufala
	56	caciocavallo di castelfranco
	57	caciocavallo podolico
	58	cacioricotta caprino del cilento
	59	caciottina canestrata di sorrento
	60	caso conzato
	61	casoperuto e marzolino
	62	fiordilatte
	63	formaggio caprino del cilento
	64	manteca
	65	manteca del cilento
	66	mozzarella nella mortella
	67	pecorino di bagnolese
	68	pecorino di carmasciano
	69	pecorino di laticauda
	70	pecorino fresco e stagionato
	71	pecorino salaprese
	72	provola affumicata
	73	provola affumicata di bufala
	74	provolone del monaco
	75	riavulillo
	76	scamorza
	77	scamorza di bufala
	78	scamosciata
	79	stracciata
	80	treccia
grassi (burro, margarina, oli)	81	burro di bufala
	82	olio extravergine di oliva irpinia
	83	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	84	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	85	aglio dell'ufita
	86	albicocca vesuviana
	87	amarene appassite dei colli di s. pietro
	88	arancia di pagani
	89	arancia di sorrento
	90	broccolo del vallo di diano
	91	caldarroste in sciroppo e rum
	92	cappella
	93	carciofo bianco
	94	carciofo capuanella
	95	carciofo di castellammare
	96	carciofo di montoro
	97	carciofo di paestum
	98	carciofo di pietrelcina
	99	carciofo di procida
	100	cardone
	101	carlentina

Tipologia	N°	Prodotto
	102	carosella
	103	castagna del monte faito
	104	castagna del prete
	105	castagna di acerno
	106	castagna di serino
	107	castagna paccuta
	108	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
	109	cavolfiore gigante di napoli
	110	cece di cicerale
	111	ciambottella
	112	cicoria selvatica
	113	cicoria verde di napoli
	114	ciliegia del monte
	115	ciliegia della recca
	116	ciliegia di bracigliano
	117	ciliegia di siano
	118	ciliegia maiatica
	119	ciliegia melella
	120	ciliegia s. pasquale
	121	cipolla bianca di pompei
	122	cipolla ramata di montoro
	123	fagioli lardari
	124	fagioli quarantini
	125	fagioli tabacchini
	126	fagiolo dell'occhio
	127	fagiolo di controne
	128	fagiolo di villaricca
	129	fagiolo striato del vallo di diano
	130	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
	131	fava di miliscola
	132	fichi secchi con miele
	133	fico bianco del cilento
	134	fico di s. mango
	135	finocchio bianco palettone
	136	finocchio di sarno
	137	giallona di siano
	138	kaki vainiglia napoletano
	139	lenticchia di valle agricola
	140	limone di procida
	141	lupino gigante di vairano
	142	marrone di roccadaspide
	143	marrone di s. cristina
	144	marrone di scala
	145	marzellina
	146	marzocca
	147	mela capodiciuccio
	148	mela chianella
	149	mela chichedda
	150	mela limoncella
	151	mela limoncellona
	152	mela san giovanni
	153	mela sergente
	154	mela tubbiona
	155	mela zitella
	156	melannurca campana

Tipologia	N°	Prodotto
	157	melanzana cima di viola
	158	melone di altavilla
	159	melone napoletano
	160	nocciola camponica
	161	nocciola di s. giovanni
	162	nocciola mortarella
	163	nocciola riccia di talanico
	164	noce di sorrento
	165	noce malizia
	166	noce san martino
	167	oliva caiazzara
	168	oliva masciatica
	169	olive pisciottane schiacciate sott'olio
	170	papaccelle
	171	pappola
	172	patata novella
	173	peperoncini ripieni al tonno
	174	peperoncini verdi o di fiume
	175	peperoni quagliettani
	176	pera del rosario
	177	pera mastantuono
	178	pera pennata
	179	pera sant'anna
	180	pera sorba
	181	pera spadona di salerno
	182	pera spina
	183	percoca col pizzo
	184	percoca puteolana
	185	percoca terzarola
	186	pesca bellella di melito
	187	pesca bianca napoletana
	188	peschiole
	189	piselli cornetti
	190	pomodori secchi sott'olio
	191	pomodorino campano
	192	pomodorino corbarino
	193	pomodorino vesuviano
	194	pomodoro di sorrento
	195	pomodoro spuniello
	196	prugna coglipiecuri
	197	risciola
	198	scarola bianca riccia schiana
	199	speuta
	200	susina botta a muro
	201	susina marmulegna
	202	susina pappacona
	203	susina pazza
	204	susina scarrafona
	205	susina turcona
	206	tartufo nero di bagnoli irpino
	207	uva catalanesca
	208	uva cornicella
	209	zucca napoletana

Tipologia	N°	Prodotto
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	210	babà
	211	biscotti al miele
	212	biscotti di castellammare
	213	biscotto di grano integrale
	214	biscotto di granone
	215	calzoncelli
	216	calzone
	217	cartellate con mosto
	218	casatiello dolce
	219	casatiello sugna e pepe
	220	chiacchiere
	221	copeta
	222	delizie al limone
	223	follovielli
	224	fusillo di felitto
	225	fusillo di gioi
	226	migliaccio
	227	mustaccioli
	228	ndunderi
	229	pagnotta di santa chiara
	230	pancotto dei foresi
	231	pane dei camaldoli
	232	pane di iurmano
	233	pane di montecalvo
	234	pane di padula
	235	pane di san sebastiano
	236	pane di saragolla
	237	panesillo di ponte
	238	pantorrone
	239	panuozzo
	240	panzarotti
	241	pasta di gragnano
	242	pastiera
	243	pigna
	244	pizza chiena
	245	pizza di scarola
	246	pizza migliazza cu li frittole
	247	pizza napoletana verace artigianale
	248	puccellato dolce
	249	puccellato salato
	250	raffioli
	251	raviolo di ricotta di pecora
	252	ricci
	253	roccocò
	254	sanguinaccio
	255	scaldatelle
	256	scialatiello
	257	sfogliatella
	258	sfogliatella santa rosa
	259	sospiri al limone
	260	spantorrone di grotta
	261	struffoli
	262	susamielli
	263	taraddi con finocchio

Tipologia	N°	Prodotto
	264	taralli intrecciati
	265	tarallini al vino
	266	tarallo con le mandorle
	267	tarallo di agerola
	268	tarallo sugna e pepe
	269	tarallucci al naspro
	270	tasca
	271	torrone croccantino di s. marco dei cavoti
	272	torrone di benevento
	273	torrone di castagna
	274	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	275	zandraglia
	276	zeppola di s. giuseppe
	277	zeppola fritta
preparazioni di pesci, molluscchi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	278	acciughe sotto sale
	279	alicette piccanti
	280	alici di menaica
	281	alici marinate
	282	colatura di alici di cetara
	283	filetti di alici sott'olio
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	284	miele di acacia
	285	miele di castagno
	286	miele di girasole
	287	miele di sulla
	288	miele millefiori
	289	ricotta di fuscella
	290	ricotta di laticauda
	291	ricotta essiccata di bufala
	292	ricotta fresca di bufala
	293	ricotta fresca ed essiccata di capra
	294	ricotta fresca ed essiccata di pecora
	295	ricotta salaprese

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	marsala all'uovo, marsala al'öv
	2	nocino, nosen nozèn
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda; massese;
	4	bel e cot, belecot
	5	bondiola
	6	cappello del prete, cappel da pret
	7	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola
	8	castrato di romagna, castrè, castròn
	9	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrisolon
	10	coppa arrosto, cupa arost
	11	coppa di parma
	12	culatello, culatel
	13	fiocchetto
	14	fiocco di culatello
	15	lardo, gras
	16	pancetta canusina
	17	piccola di cavallo, picula 'd caval
	18	porchetta, purcheta
	19	salama da sugo
	20	salama da sugo di madonna boschi
	21	salame all'aglio, salam da l'ai
	22	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	23	salame felino
	24	salame fiorettino
	25	salame gentile, salam gentil
	26	salcicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	27	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	28	stracotto alla piacentina, 'l stua
	29	suino di razza mora o mora romagnola
	30	suino pesante
	31	tasto, tast
	32	zuccotto di bismantova
condimenti	33	sale, sèl
formaggi	34	il fossa di sogliano al rubicone, furmai ad fosa
	35	pecorino del pastore
	36	pecorino dell'appennino reggiano
	37	ravaggiolo
	38	ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina
	39	robiola, ribiola, furmai nis
	40	scquacquerone di romagna, squaquaron
grassi	41	colline di romagna

Tipologia	N°	Prodotto
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	42	aglio bianco di monticelli
	43	aglio di voghiera, l'ai d'ughiera
	44	albicocca val santerno di imola
	45	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	46	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	47	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa
	48	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga
	49	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	50	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone
	51	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	52	cardo gigante di romagna
	53	castagna fresca e secca di granaglione
	54	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	55	ciliegia di vignola
	56	cipolla tipica di medicina
	57	cocomero tipico di san matteo decima
	58	doppio concentrato di pomodoro
	59	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne
	60	fragola di romagna
	61	lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro
	62	loto di romagna
	63	melone tipico di san matteo decima
	64	patata di bologna
	65	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
	66	saba dell'emilia-romagna, sapa
	67	sapore, savor
	68	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, strìdual, stridul, strìvul, strigval
	69	sugali, sugal
	70	sughi d'uva reggiani
	71	susina di vignola

Tipologia	N°	Prodotto
	72	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
	73	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
	74	tartufo bianco pregiato
	75	tartufo nero di fragno, trifola
	76	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula nigra
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	77	anolini, anvein, amvei, anvei
	78	anolino, anolen
	79	biscione reggiano
	80	bizulà
	81	bomba di riso, bomba 'd ris
	82	borlengo, burleng, burlang
	83	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
	84	cappelletti, caplitt
	85	cappelletto reggiano
	86	ciaccio, ciacc
	87	ciambella ferrarese, brazadela
	88	ciambella reggiana, bresadela, busilan
	89	ciambelline, buslanein
	90	dolce di san michele, dolz ad san michele
	91	erbazzone di reggio emilia
	92	focaccia con ciccioli, chisola
	93	garganello, garganell
	94	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
	95	gnocchetti di pangrattato, pisarei
	96	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont
	97	miacetto, miacet
	98	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, miazz
	99	mistuchina, mistuchen
	100	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
	101	pane casareccio, pan casalen
	102	pane schiacciato, batäro
	103	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
	104	pattona
	105	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola
	106	pinza bolognese, penza bolognese
	107	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
	108	spongata di busseto
	109	spongata di piacenza, spungada, spungheda
	110	spongata di reggio emilia
	111	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
	112	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
	113	topino d'ognissanti

Tipologia	N°	Prodotto
	114	torta d'erbe
	115	torta di riso di reggiana
	116	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
	117	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
	118	tortelli di erbetta, torde d'erbeta
	119	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
	120	tortellini di bologna
	121	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
prodotti di origine animale	122	miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo
	123	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	124	miele di tiglio, mel tiglio
	125	miele vergine integrale
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	126	acquadelle marinate
	127	anguilla marinata di comacchio

REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	most
	2	sciroppo di olivello spinoso
	3	sciroppo di piccoli frutti
	4	sciroppo di sambuco
	5	sciroppo di tarassaco
	6	succo di mela
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	agnello istriano
	8	argjel
	9	bondiola
	10	brusaula
	11	cappone friulano
	12	coppa di testa
	13	cotto d'oca
	14	crafus
	15	filon
	16	insaccati affumicati
	17	lardo
	18	lingua cotta di carnia
	19	linguâl
	20	lujanie
	21	marcundela
	22	musetto
	23	ossocollo e culatello affumicati
	24	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	25	pancetta arrotolata manicata
	26	pancetta con lonza
	27	pancetta stesa, lardo, guanciale
	28	peta
	29	petto d'oca affumicato
	30	pindulis
	31	polmonarie
	32	porcaloca
	33	prosciuttino crudo d'oca
	34	prosciutto cotto praga
	35	prosciutto di cormons
	36	prosciutto dolce o affumicato
	37	salam di cueste
	38	salame d'oca
	39	salame friulano
	40	sanganel
	41	sassaka
	42	sbarbot
	43	schulta fumat
	44	sopressa
	45	spalla cotta di carnia affumicata
	46	speck affumicato
	47	speck d'oca
	48	stinco di carnia
condimenti	49	aceto di mele
formaggi	50	caciotta caprina
	51	cuincir
	52	formadi frant

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	53	formaggio asino
	54	formaggio caprino morbido
	55	formaggio di malga
	56	formaggio salato
	57	frico
	58	latteria
	59	monte re
	60	ricotta affumicata di malga
	61	ricotta di capra
	62	sot la trape
	63	tabor
grassi (burro, margarina, oli)	64	olio dei colli orientali
	65	olio del carso
	66	ont (burro fuso di malga)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	aglio di resia
	68	asparago bianco
	69	asparago verde in agrodolce
	70	blave di mortean
	71	brovada
	72	craut garp
	73	fagioli borlotti di carnia
	74	lidric cul pòc
	75	mais da polenta
	76	patate di ribis e godia
	77	radic di mont
	78	radicchio canarino
	79	ràti
	80	rosa di gorizia
	81	savors
	82	vellutata di asparago verde
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	83	biscotto esse
	84	buiadnik
	85	cjalcune
	86	cjalzòns
	87	colaz
	88	favette triestine
	89	gubana
	90	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele
	91	marmellata di olivello spinoso e mele
	92	pinza triestina
	93	presnitz
	94	putizza
	95	strucchi
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	96	pesce di valle
	97	sievoli soto sal
	98	trota affumicata di san daniele
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	99	miele di marasca del carso
	100	miele friulano di acacia
	101	miele friulano di castagno

Tipologia	N°	Prodotto
	102	miele friulano di tarassaco
	103	miele millefiori del carso
	104	miele millefiori della montagna friulana
	105	miele millefiori della pianura friulana

REGIONE LAZIO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore di genziana
	2	liquore fragolino
	3	liquore nocino
	4	sambuca viterbese
	5	vino fragolino
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	6	braciole sott'olio
	7	buddellucci o viarelli
	8	capocollo o lonza
	9	carne di bovino maremmano
	10	carne di coniglio leprino viterbese
	11	carne di pecora secca
	12	coppa (coppa viterbese)
	13	coppa reatina
	14	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	15	guanciale
	16	guanciale dei monti lepini al maiale nero
	17	lardo stagionato al maiale nero
	18	lombetto della sabina e dei monti della laga
	19	lombetto o lonza
	20	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	21	omento di maiale (beverelli)
	22	pancetta di suino
	23	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	24	porchetta
	25	porchetta (di ariccia, di viterbo)
	26	prosciutto (di guarcino, di bassiano)
	27	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	28	prosciutto di montagna della tuscia
	29	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	30	salame paesano
	31	saldamirelli
	32	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	33	salsicce secche aromatiche
	34	salsicce secche di suino
	35	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	36	salsiccia di fegato (mazzafegato di viterbo, paesana da sugo)
	37	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	38	salsiccia di fegato di suino
	39	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	40	spalla di suino (spalluccia)
	41	tordo matto di zagarolo
	42	vitellina di bufala di amaseno
	43	vitellone di itri
	44	zauzicchie e salam funnan
condimenti	45	pasta di olive
formaggi	46	cacio magno
	47	cacio magno alle erbe
	48	cacioricotta di bufala
	49	caciotta dei monti della laga
	50	caciotta della sabina
	51	caciotta della sabina alle erbe
	52	caciotta di bufala
	53	caciotta di bufala pontina
	54	caciotta di mucca
	55	caciotta di vacca ciociara
	56	caciotta di vacca ciociara aromatizzata
	57	caciotta genuina romana
	58	caciotta mista della tuscia

Tipologia	N°	Prodotto
	59	caciottina di bufala di amaseno
	60	caciottina di bufala di amaseno aromatizzata
	61	ciambella di morolo
	62	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	63	formaggio di capra
	64	gran cacio di morolo
	65	marzolino e/o marzolina
	66	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)
	67	pecorino dei monti della laga
	68	pecorino della sabina
	69	pecorino della sabina alle erbe
	70	ricotta di bufala affumicata
	71	ricotta di bufala infornata
	72	ricotta di bufala salata
	73	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	74	ricotta secca
	75	ricotta viterbese
	76	squarquaglione dei monti lepini
grassi (burro, margarina, oli)	77	burro di san filippo
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	78	actinidia
	79	aglio rosso di proceno
	80	broccoletti sezzesi "sini"
	81	carciofini sott'olio
	82	carciofo di orte
	83	carciofo di sezze
	84	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
	85	carote di viterbo in bagno aromatico
	86	cece del solco dritto di valentano
	87	ceci
	88	cicerchia
	89	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
	90	ciliegia di celleno
	91	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	92	fagiolini di vallepietra
	93	fagiolo a pisello
	94	fagiolo borbontino
	95	fagiolo cannellino di atina
	96	fagiolo del purgatorio di gradoli
	97	fagiolo di sutri
	98	farina di marroni
	99	farro
	100	farro dei monti lucretili
	101	farro del pungolo di acquapendente
	102	ferlengo o finferlo di tarquinia
	103	fichi sciroppati con nocciole
	104	fichi secchi di sonnino
	105	finocchio della maremma viterbese
	106	fragolina di nemi
	107	lattuga signorinella di formia
	108	lenticchia di onano
	109	lenticchia di rascino
	110	lenticchia di ventotene
	111	marmellata di agrumi
	112	marmellata di castagne
	113	marmellata di mele al mosto cotto
	114	marmellata di uva fragola
	115	marmellata di visciole
	116	marrone (dei monti cimini, di cave)
	117	melanzane sott'olio
	118	nocciola dei monti cimini
	119	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	120	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
	121	patata dell'alto viterbese
	122	patata di leonessa
	123	peperone "corno di bue" di pontecorvo
	124	peperone alla vinaccia
	125	peperoni secchi
	126	pere sciroppate al mosto
	127	pesche o percoche sciroppate
	128	pinolo del litorale laziale
	129	pomodoro scatolone di bolsena
	130	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
	131	scorsone o tartufo d'estate
	132	tartufo di campoli appennino
	133	tartufo di cervara
	134	visciolo dei monti lepini
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	135	amaretti
	136	bastoni
	137	biscotti
	138	biscotti sezzesi
	139	biscotto di sant'anselmo
	140	caciata di sezze
	141	caciatella di maenza
	142	cacione di civitella s. paolo
	143	calzone con verdure
	144	casata pontecorvese
	145	castagnaccio
	146	castagne stampate
	147	ciacamarini
	148	ciambella al mosto
	149	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
	150	ciambelle al vino
	151	ciambelle al vino moscato di terracina
	152	ciambelle con l'anice
	153	ciambelle da sposa
	154	ciambelle del barone
	155	ciambelle di magro di sermoneta
	156	ciambelle n'cotte
	157	ciambelle salate
	158	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
	159	ciambelline
	160	ciammella ellenese
	161	ciammelle d'ova
	162	ciammellono
	163	ciriola romana
	164	crostata di visciolì di sezze
	165	crostatine di visciolì di sezze
	166	crostatino ripieno
	167	crustoli de girgenti
	168	cuzzi di roviano
	169	dolce di patate
	170	falia
	171	fave dei morti
	172	fettarelle
	173	fettuccine
	174	filone sciapo da 1 kg.
	175	frascarelli
	176	frittelli di riso
	177	frittelline di mele di maenza
	178	frittellone di civita castellana
	179	giglietti di sermoneta e priverno
	180	gliu panettono di maenza
	181	gnocchetti di polenta
	182	gnocchi de lu contadino
	183	gnocchi di castagne

Tipologia	N°	Prodotto
	184	gnocchi ricci
	185	i recresciuti di maenza
	186	il cacione di civitella s. paolo
	187	la copeta
	188	lacna stracciata di norma
	189	le crespelle di maenza
	190	lu cavalluccio e la puccanella
	191	maccheroni
	192	maccheroni a matassa
	193	maltagliati o fregnacce
	194	murzelli
	195	murzitti
	196	pacchiarotti
	197	pagnottelle di salatuoro di sezze
	198	palombella
	199	pane casareccio di lariano
	200	pane con le olive bianche e nere
	201	pane con le patate (con purea di patate)
	202	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
	203	pane integrale al forno a legna
	204	pangiallo
	205	panicella di sperlonga
	206	panpapato
	207	panpepato
	208	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina
	209	pastarelle col cremore
	210	paste di viscioli di sezze
	211	pezzetti (sermoneta)
	212	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	213	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
	214	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
	215	pizza d'ova
	216	pizza fritta
	217	pizza sucia
	218	pizzicotti (biscotti)
	219	pizzicotto (pasta alimentare)
	220	polentini
	221	ravioli con crema di castagne
	222	ravioli di patate
	223	sagne
	224	salavatici di roviano
	225	sciuscella
	226	serpette
	227	serpette di sermoneta
	228	sfusellati
	229	spaccaregli di sezze
	230	spumette
	231	strozzapreti
	232	struffoli di sezze e lenola
	233	tagliatelle di castagne
	234	taralli
	235	tersitti de girgenti
	236	terzetti
	237	tiella di gaeta
	238	tisichelle viterbesi
	239	torroncino di alvito
	240	torta di ricotta di sermoneta
	241	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
	242	torta pasqualina
	243	torteri di lenola
	244	tortolo di pasqua
	245	tortolo di sezze
	246	tozzetti (di viterbo)
	247	treccia all'anice di civitella s. paolo
	248	tusichelle

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	249	zaoiardi di anagni
	250	zippole
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	251	alici sotto sale del golfo di gaeta
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	252	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	253	fiordilatte
	254	miele del monte rufeno
	255	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	256	ricotta (viterbese, genuina romana)

REGIONE LIGURIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande alcoliche, distillati e liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	birra di savignone
	5	distillato di prugna
	6	essenza di lavanda
	7	vino di mele
preparazione	8	coppa
	9	frizze (grive)
	10	mostardella
	11	pancetta
	12	paté di lardo
	13	prosciutta
	14	prosciutto cotto
	15	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	16	salame cotto
	17	salame crudo
	18	salame genovese di sant'olcese, di orero
	19	salsiccia
	20	sanguinaccio
	21	sopressata
	22	stecchi
	23	testa in cassetta (soppressata)
	24	tomaselle
	25	zeraria (zraria)
	26	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	27	salsiccia di pignone
condimenti	28	agliata
	29	marò
	30	pasta di acciughe
	31	pesto (alla genovese)
	32	pesto d'aglio
	33	salsa di noci
	34	salsa di pinoli
	35	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	36	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
	37	sugo di gherigli
formaggi	38	bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia)
	39	caciotta (caciotta di brugnato)
	40	caprino (della valbrevenna)
	41	caprino di malga (delle alpi marittime)
	42	formaggetta (delle valli arroscia e argentina)
	43	formaggetta (savonese, di stella, della valle
	44	formaggetta della val graveglia, di bonassola,
	45	formaggio di malga (di triora, delle alpi
	46	giuncata (zuncà, giuncà)
	47	mozzarella di brugnato
	48	pecorino di malga
	49	prescinseua (quagliata)
	50	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della
	51	robiola (della val bormida)
	52	s. stefano d'aveto (san ste')

Tipologia	N°	Prodotto
	53	sarasso (sarazzu)
	54	söla (tumma, sola delle alpi marittime)
	55	toma di mendatica (dell'alta valle arroscia)
grassi	56	butiru (bitiru, burro)
trasformati	57	aglio bianco (di vessalico)
	58	albicocca valleggia
	59	arancio pernambucco (portugallo)
	60	asparago violetto (violetto di albenga)
	61	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	62	carota di albenga
	63	castagna gabbiana
	64	castagna secca
	65	cavolo broccolo (lavagnino)
	66	cavolo gaggetta
	67	chinotto di savona
	68	ciliegio durone sarzanese
	69	cipolla di pignone
	70	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	71	confettura di frutti di bosco
	72	fagioli bianchi
	73	fagiolo cannellino della val di vara
	74	fagiolo cenerino della val di vara (senerín)
	75	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo
	76	fagiolo gianetto
	77	fagiolo rampicante basso di pignone
	78	farina di castagne
	79	fichi figalini neri
	80	fichi rondette
	81	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola,
	82	fungo porcino secco
	83	fungo porcino spontaneo
	84	melanzana tonda (genovese)
	85	melo belfiore
	86	melo beverino
	87	melo bianchetta
	88	melo carla
	89	melo musona
	90	melo pipin
	91	melo rugginin
	92	melo stolla
	93	nocciolo bianchetta
	94	nocciolo codina
	95	nocciolo dall'orto
	96	nocciolo del rosso
	97	nocciolo longhera
	98	nocciolo menoia
	99	nocciolo noscella
	100	nocciolo ronchetta
	101	nocciolo savreghetta
	102	nocciolo tapparona
	103	nocciolo trietta
	104	olio extravergine di oliva arnasca
	105	olivo colombaia
	106	olivo lavagnina
	107	olivo mortina
	108	olivo pignola
	109	olivo razzola

Tipologia	N°	Prodotto
	110	olivo rossese
	111	olivo taggiasca
	112	patata cannellina nera
	113	patata di pignone
	114	patata prugnona
	115	patata quarantina bianca
	116	pesco birindella
	117	pisello (di lavagna)
	118	pisello nero di l'ago
	119	radice (di chiavari)
	120	rape
	121	rape di nasino
	122	rose da sciroppo
	123	sciroppo di rose
	124	scorzonera
	125	susino collo storto
	126	susino massina
	127	tartufo
	128	violetta di villanova di albenga
	129	vitigno barbarossa
	130	vitigno crovin
	131	vitigno moscatello di taggia
	132	vitigno scimiscià
	133	zucchino alberello di sarzana
	134	zucchino genovese
	135	zucchino trombetta
pasticceria, biscotteria e confetteria	136	amaretti di sassello
	137	amaretto di gavenola
	138	barbagiuai
	139	biscette
	140	biscotti del lagaccio
	141	biscotti di semola di gavenola
	142	biscotto di taggia
	143	buccellato
	144	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s.
	145	canestrello di brugnato
	146	canestrello di taggia
	147	castagnole
	148	chinotto candito (di savona)
	149	ciappe
	150	corsetti avvantaggiati
	151	corsetti del levante ligure
	152	corsetti della val polcevera
	153	cubàite
	154	farinata (ligure, di ceci)
	155	farinata (savonese, bianca)
	156	focaccia
	157	focaccia al formaggio di recco
	158	frittelle della val bormida
	159	gobelletti
	160	michetta
	161	millesimini
	162	ossa dei morti
	163	pan dei morti
	164	pandolce (genovese)
	165	pane casereccio (della val bormida)
	166	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
	167	pane di triora

Tipologia	N°	Prodotto
	168	pane d'orzo
	169	pane rustico di gavenola (pane rustico di
	170	panèra
	171	pasta sciancà
	172	pinolata
	173	quaresimali
	174	raviolo alle erbette
	175	raviolo ligure
	176	raviolo magro
	177	rotelle
	178	schiumette
	179	spungata
	180	strozzagatti
	181	taggioen
	182	tirotto
	183	torcetti
	184	torta di chiavari (torta de ciävai)
	185	torta di nocciole
	186	torta di torriglia
	187	torta panarello (panarella)
	188	torta sacripantina
	189	torta stroscia
	190	trofie
piatti composti	191	baciocca
	192	bagnùn d'acciughe
	193	brandaculun
	194	capponata
	195	cappon magro
	196	carne sotto il testo
	197	castagnaccio
	198	cima alla genovese
	199	ciuppìn
	200	condigion
	201	coniglio
	202	farinata di zucca
	203	fazzino
	204	focaccia verde
	205	focaccine di mais
	206	fràndura
	207	gran pistau
	208	lattughe ripiene
	209	lisoni
	210	lumache
	211	mess-ciua
	212	micotti
	213	pan martin
	214	panella
	215	panissa
	216	pissalandrea
	217	polenta bianca
	218	preboggion
	219	sbira
	220	stoccafisso
	221	testaroli
	222	torta di riso
	223	torta di riso e porri
	224	torta di zucca
	225	torta pasqualina

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
e tecniche particolari	226	acciuga sotto sale del mar ligure
	227	cicierello di noli
	228	gamberetti
	229	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	230	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	231	zerlo di noli
prodotti di origine animale	232	latte fresco della valle stura
	233	latte fresco di marinella
	234	miele della liguria

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	N°	Prodotto
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	bastardei
	2	borzat
	3	bresaola affumicata
	4	bresaola di cavallo
	5	cacciatori d'oca
	6	capretto da latte pesante
	7	carne secca
	8	ciccioli
	9	ciccioli d'oca
	10	ciccioli mantovani
	11	cotechino (bianco, cremonese vaniglia, della bergamasca, mantovano alla vaniglia, pavese)
	12	cuz
	13	durelli d'oca
	14	fegato d'oca grasso
	15	grasso d'oca
	16	greppole
	17	luganega
	18	luganega di cavallo
	19	lughenia di passola
	20	mortadella di fegato
	21	mortadella di fegato al vin brulè
	22	pancetta (con filetto,con pisteum, della bergamasca, pavese)
	23	patè di fegato d'oca
	24	petto d'oca stagionato
	25	pisto
	26	prosciuttini (della valtellina, della valtellina al pepe)
	27	prosciuttino d'oca stagionato
	28	prosciutto cotto
	29	prosciutto crudo marco d'oggiono
	30	prosciutto mantovano
	31	quartini d'oca sotto grasso
	32	salame con lingua
	33	salame (cremonese, della bergamasca, di filzetta, di montisola, mantovano, milano)
	34	salame d'oca (crudo, di mortara, ecumenico)
	35	salame da cuocere
	36	salame di testa
	37	salame pancettato
	38	salame sotto grasso
	39	salamelle di mantova
	40	salamina mista
	41	salamini di capra
	42	salamini di cavallo
	43	salamini di cervo
	44	salamini magri o maritati
	45	salsiccia di castrato ovino
	46	sanguinaccio o marzapane
	47	slinzega di bovino
	48	slinzega di cavallo
	49	soppressata bresciana
	50	verzini
	51	violino
	52	violino di capra
formaggi	53	agri di valtorta
	54	bagoss
	55	bernardo

Tipologia	N°	Prodotto
	56	branzi
	57	cadolet di capra
	58	caprino a coagulazione lattica
	59	caprino a coagulazione presamica
	60	caprino vaccino
	61	casatta di corteno golgi
	62	casolet
	63	casoretta
	64	crescenza
	65	fatulì'
	66	fiorone della valsassina
	67	fiurì o fiurit
	68	fontal
	69	formaggella (della val brembana, della val di scalve, della val sabbia, della val seriana, della val trompia, della val camonica, di menconico, tremosine)
	70	formaggella del luinese
	71	formaggio d'alpe grasso
	72	formaggio d'alpe misto
	73	formaggio d'alpe semigrasso
	74	formaggio val seriana
	75	formai de livign
	76	garda tremosine
	77	granone lodigiano
	78	Italico
	79	latteria
	80	magnoca
	81	magro
	82	magro di latteria
	83	magro di piatta
	84	matusc
	85	moteli
	86	nisso
	87	nostrano grasso
	88	nostrano semigrasso
	89	pannerone
	90	robiola bresciana
	91	robiola della valsassina
	92	salva
	93	scimudin
	94	semuda
	95	silter
	96	sta'el
	97	stracchino (bronzone, della valsassina, orobico, tipico)
	98	strachet
	99	strachitund
	100	tombea
	101	torta orobica
	102	zincarlin
grassi (burro, margarina, oli)	103	burro di montagna
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	104	amarene d'uschione
	105	asparago (di cilavegna, di mezzago)
	106	castagne secche
	107	cipolla (di sermide, rossa)
	108	conserva senapata
	109	cotognata
	110	farina di grano saraceno
	111	farina per polenta della bergamasca

Tipologia	N°	Prodotto
	112	marroni di santa croce
	113	mele di valtellina
	114	melone (di casteldidone, di viadana)
	115	mostarda di cremona
	116	mostarda di mantova
	117	patata di campodolcino
	118	radici di soncino
	119	riso
	120	sugolo
	121	tartufo (nero)
	122	zucca
paste fresche e prodotti della panetteria, delal biscotteria, della pasticceria e della confetteria	123	baci del signore
	124	baci di cremona
	125	bisciola
	126	biscotin de prost
	127	brasadella (dolce)
	128	braschin
	129	brutti e buoni
	130	bunbunenn
	131	buscel di fich
	132	bussolano (di soresina)
	133	carcent
	134	casoncelli della bergamasca
	135	caviadini
	136	croccante
	137	cupeta
	138	frittella
	139	gnocchi di zucca
	140	graffioni
	141	grissini dolci
	142	marubini
	143	masigott
	144	meascia dolce o salata
	145	miccone
	146	nocciolini
	147	pan da cool
	148	pan di segale
	149	pan méino
	150	pane comune
	151	pane di pasta dura
	152	pane di riso
	153	pane di san siro
	154	pane giallo
	155	pane mistura
	156	panettone di milano
	157	panun
	158	pazientini
	159	pesce d'aprile
	160	pizzoccheri della valtellina
	161	polenta e uccelli dolce
	162	resta
	163	ricciolino
	164	sbrisolona
	165	scarpinocc
	166	schiacciatina
	167	spongarda di crema
	168	tirot
	169	torrone di cremona
	170	torta bertolina
	171	torta del donizetti

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	172	torta del paradiso
	173	torta di fioretto
	174	torta di grano saraceno
	175	torta di latte
	176	torta di mandorle
	177	torta di tagliatelle
	178	torta sbrisolona
	179	tortelli cremaschi
	180	tortelli di zucca
	181	tortionata
	182	treccia d'oro "crema"
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	183	alborelle essiccate in salamoia
	184	coregone
	185	missoltini
	186	pigo
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	187	mascarpin de la calza
	188	mascarpone artigianale
	189	miele
	190	ricotta artigianale

REGIONE MARCHE

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	sapa
	5	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	6	visner - vino di visciole
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	barbaglia - goletta
	8	budellino di agnello o capretto crudo
	9	cappone rustico - cappone nostrale
	10	carne del cavallo del catria
	11	carne della razza bovina marchigiana
	12	carne di pecora sopravvissana
	13	ciarimbolo – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo
	14	ciauscolo – ciabuscolo – ciavuscolo
	15	cicoli – ciccioli – sgrisciuli
	16	coppa di testa – tortella
	17	fegatelli
	18	gallo ruspante
	19	lardo del montefeltro
	20	lonza – capocollo – scalmarita
	21	lonzino – capolombo
	22	mazzafegato – salsiccia matta
	23	miaccio – miaggio – migliaccio
	24	pancetta arrotolata
	25	porchetta
	26	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	27	prosciutto delle marche
	28	salame di fabriano
	29	salame di frattula
	30	salame di pecora
	31	salame di soprassato o soppressato
	32	salame lardellato
	33	salsiccia
	34	salsiccia di fegato
	35	spalletta
	36	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo
condimenti	37	conserva di pomodori
	38	pasta di tartufo bianco
	39	salamora di belvedere
	40	salsa di olive
formaggi	41	cacio in forma di limone
	42	caciotta
	43	caciotta vaccina al caglio vegetale
	44	caprino
	45	caprino al lattice di fico
	46	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	47	casecc
	48	formaggio di fossa
	49	pecorino
	50	pecorino in botte
	51	raviggiolo
	52	slattato
grassi (burro, margarina, oli)	53	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	54	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	55	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	56	olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
	57	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	58	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	59	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	60	bacche di biancospino in sciroppo

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	61	carciofo monteluponese o scarciofeno
	62	carciofo violetto precoce di jesi
	63	cavolfiore "precoce di jesi"
	64	cavolfiore "tardivo di fano"
	65	cicerchia
	66	cipolla di suasa
	67	composta di castagne
	68	cotognata
	69	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	70	farro "triticum dicoccum"
	71	germogli di pungitopo sott'olio
	72	germogli di tamaro sott'olio
	73	germogli di vitalba sott'olio
	74	gobbo di trodica - cardo di macerata
	75	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	76	lamponi sciroppati
	77	marmellata di bacche di rosa canina
	78	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	79	marmellata di fichi della signora
	80	marmellata di more
	81	marmellata di mosto e mele mostarda
	82	marmellata di pomodori verdi
	83	marrone del montefeltro
	84	marrone di acquasanta terme
	85	marrone di roccafluvione
	86	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	87	mela rozza
	88	misto di fine stagione
	89	oliva ripiena all'ascolana
	90	oliva tenera ascolana del piceno
	91	olive nere marinate - olive nere strinate
	92	orzo mondo tostato macinato

Tipologia	N°	Prodotto
	93	pera angelica
	94	roveja - rubiglio - corbello
	95	taccole
	96	tartufo bianco (*tuber magnatum pico)*
	97	tartufo nero estivo (*tuber aestivum vitt.)* o scorzone
	98	tartufo nero pregiato *(tuber melanosporum vitt.)*
	99	visciolata
	100	visciole e amarene di cantiano
	101	visciole essiccate
	102	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	103	anicetti
	104	biscotti di mosto
	105	biscottini sciroppati - biscutin'
	106	bostrengo
	107	calcione di treia
	108	calcioni di fave fritti
	109	castagnole
	110	cavallucci
	111	chichiripieno o chichì
	112	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa
	113	ciambelle all'anice o anicini
	114	ciambellone
	115	cicerchiata
	116	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	117	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	118	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	119	cresciolina
	120	crostata al torrone
	121	crostoli del montefeltro
	122	fave dei morti
	123	fristingo – fristingu – frestinghe
	124	frittelle di polenta
	125	frustenga
	126	funghetto di offida
	127	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	128	maccheroncini di campofilone – capellini di campofilone
	129	maiorchino – marocchino
	130	pan nociato
	131	pane a lievitazione naturale
	132	pane di chiaserna
	133	pane di pasqua di borgopace
	134	pizza con le noci
	135	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	136	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	137	quadrelli pelusi
	138	rocciata - erbata
	139	scroccafusi
	140	serpe
	141	sfrappe - fiocchetti
	142	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	143	tacconi - tacon
	144	torrone di fichi – panetto di fichi
	145	torta di granoturco in graticola
	146	ungaracci - ungarucci
preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	147	filetti di trota affumicati
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	148	miele delle marche
	149	ricotta
	150	ricotta salata

REGIONE MOLISE

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati liquori	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciale (vrucculare, vrucculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	misischia (muscisca)
	20	misischia di guardialfiera
	21	nodi di trippa
	22	noglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	panpanella
	26	prosciutto
	27	prosciutto di spalla
	28	salsiccia di fegato di maiale
	29	salsiccia di maiale
	30	salsiccia di maiale di pietracatella
	31	soppressata
	32	testine di agnello o capretto
	33	tocco (neccia secca)
	34	torcinelli
	35	ventresca arrotolata
	36	ventresca tesa
	37	ventricina di montenero di bisaccia
formaggi	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata
	49	treccia di santa croce di magliano
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)
	52	cicerchia
	53	cipolla di isernia
	54	cipollotto
	55	composta (a cumposta)
	56	fagioli di riccia
	57	fagiolo bianco
	58	fagiolo scuro
	59	farro dicocco molise

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	60	fichi secchi
	61	fungo d'abete
	62	gallinaccio
	63	lenticchia
	64	lessata
	65	mais lesso
	66	mela limoncella
	67	mela zitella
	68	olive al naturale (live curvate, olie all'acqua e sale)
	69	origano
	70	patata lunga di s. biase
	71	peperone rosso
	72	peperoni sottaceto (paparolesse)
	73	pere sottaceto
	74	pezzénde
	75	pomodori gialli invernali
	76	porcino
	77	prataiolo
	78	scorzone
	79	tartufo bianco
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	80	abbotta pezziende
	81	agrodolce
	82	amaretti
	83	biscotti con le uova
	84	biscotti con seme di anice
	85	caciatelli (casciaielli)
	86	calzoni
	87	campana
	88	caragnoli
	89	cavatelli o cecatelli (cavatielli)
	90	cazatelli (cazzarieglie)
	91	ceppellate di trivento
	92	ciambella
	93	cicelieviti
	94	cicerchiata
	95	cioffe
	96	cocorozzo
	97	confetti ricci
	98	cuori frolli
	99	ferratelle
	100	fiadone (r sciatun)
	101	frascatielle

Tipologia	N°	Prodotto
	102	friselle
	103	fusilli
	104	la pia
	105	le nocche
	106	loffe (castagna)
	107	mollica di san giuseppe
	108	mostaccioli
	109	orecchiette (recchietelle)
	110	ostie
	111	pagnottini (pagnuttoine)
	112	pan di spagna
	113	pan dolce
	114	pandolce del molise
	115	pane casareccio
	116	pannocchio
	117	parrozzo molisano (pane rozzo)
	118	pasta imperiale
	119	pasta reale
	120	pepatelli
	121	pezzènde (pzzen't)
	122	pigna (buccellato, piccillato)
	123	pizza al pomodoro
	124	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	126	pizza scimia
	127	quaresimali
	128	raffaioli
	129	ravioli scapolesi
	130	riso con il latte
	131	rococò
	132	rosachitarre (rosacatarre)
	133	sagnetelle
	134	sanguinaccio
	135	savoiardi
	136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
	137	scattone (tassa, ru scattone)
	138	scurpelle di belmonte (is)
	139	soffio
	140	staielle
	141	strufoli
	142	tacconelle (taccozze)
	143	tagliolini
	144	taralli con seme di finocchio
	145	torrone del papa
	146	tozzetti
	147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
	148	zeppole
prodotti di origine animale	149	miele
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	baccalà e cavolfiore arracanato
	151	cannolicchio
	152	gattuccio (a cagnole)
	153	polpo essiccato (pulepe sicche)
	154	razza quattr'occhi (u cchialine)
	155	scapece
	156	torpedine marezzata (a martiscene)
	157	trigliette essiccate (trejezzole secche)
	158	trota fario
	159	vongola comune

REGIONE PIEMONTE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	arquebuse o alpestre
	3	bicerin
	4	elisir del prete
	5	elisir d'erbe barathier
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquore di genziana
	12	liquori di erbe alpine
	13	nocciolino di chivasso
	14	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	15	ratafià
	16	rosolio
	17	vermut
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'aso
	21	batsuà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecun)
	24	bovino piemontese
	25	bresaola della val d'ossola
	26	bue di carrù
	27	bundiola (bondiola)
	28	cappone di monasterolo di savigliano
	29	cappone di morozzo
	30	cappone di san damiano d'asti
	31	cappone di vesime
	32	capretto della val vigezzo
	33	carn seca
	34	castrato biellese
	35	coniglio grigio di carmagnola
	36	coppa cotta bieleisa
	37	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	38	frisse (fresse) o grive
	39	gallina bianca di saluzzo
	40	gallina bionda piemontese
	41	lardo
	42	lingua di bovino cotta
	43	l'mlon
	44	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	45	lumache di montagna (chiocciole di borgo san dalmazzo)
	46	mica
	47	mocetta (del canavese, valsesiana, ossolana)
	48	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	49	mortadella di fegato cruda (fidighin o fideghina)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela o mustardera
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (previ, quaiette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto crudo di cuneo
	59	prosciutto montano della val vigezzo

Tipologia	N°	Prodotto
	60	rane delle risaie piemontesi
	61	salame cotto
	62	salame cuneo
	63	salame d'asino
	64	salame del cios
	65	salame di cavallo
	66	salame di cinghiale
	67	salame di giora
	68	salame di patate
	69	salame di testa o cupa
	70	salame di turgia
	71	salame d'la doja
	72	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	73	salame o salamino di capra o susiccia d'crava
	74	salamet o salametto casalingo
	75	salami aromatizzati del piemonte
	76	salamino di vacca ò susiccia d'vacca
	77	salsiccia al formentino
	78	salsiccia di bra
	79	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi
	80	salsiccia di riso
	81	sanguinaccio con pane
	82	sanguinaccio con patate
	83	sanguinaccio con riso
	84	testa in cassetta
	85	trippa di moncalieri (tripa d'muncalè)
	86	violino di agnello
	87	violino di camoscio
	88	violino di capra
condimenti	89	bagna cauda
	90	bagnet ros (bagnet 'd tomatiche)
	91	bagnet verd
	92	mostarda di mele
	93	mostarda d'uva o cognà
formaggi	94	beddo
	95	boves
	96	brus
	97	brus da latte
	98	caprino della val vigezzo
	99	caprino lattico piemontese
	100	caprino presamico piemontese
	101	caprino valsesiano
	102	cevrin di coazze
	103	formaggio a crosta rossa
	104	formaggio del fieno
	105	frachet
	106	gioda
	107	maccagno (macagn)
	108	mollana della val borbera
	109	montebore
	110	montegranero
	111	mortrett o murtret
	112	motta
	113	murianengo o moncenisio
	114	murtarat
	115	nostrale d'alpe
	116	ossolano
	117	ossolano d'alpe o bettelmatt o grasso d'alpe
	118	paglierina
	119	robiola d'alba
	120	robiola di bossolasco (tuma di bossolasco)
	121	robiola di cocconato
	122	salagnun
	123	salgnun o salignun
	124	sola (sora, soera)
	125	spress o spresitt

Tipologia	N°	Prodotto
	126	testun
	127	toma ajgra
	128	toma biellese
	129	toma del lait brusc o formag lait brusc
	130	toma della valsesia
	131	toma di capra (crava)
	132	toma di celle
	133	toma di elva o caso di elva (casale de elva, tumo de caso)
	134	toma di lanzo
	135	tometto o tumet
	136	tomino (tuma) di casalborgone
	137	tomino canavesano asciutto
	138	tomino canavesano fresco
	139	tomino del bot
	140	tomino delle valli saluzzesi
	141	tomino di melle (toumin del mel)
	142	tomino di rivalta
	143	tomino di s. giacomo di boves
	144	tomino di saronsella (chivassotto)
	145	tomino di sordevolo
	146	tomino di talucco
	147	tuma 'd trausela
	148	vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	149	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	150	actinidia di cuneo
	151	aglio di molino dei torti
	152	ajucche
	153	albicocca tonda di costigliole
	154	amarena di trofarello
	155	asparago di borgo d'ale
	156	asparago di poirino
	157	asparago di santena
	158	asparago di valmacca
	159	asparago saraceno di vinchio
	160	bietola rossa di castellazzo bormida
	161	cardo avorio di isola d'asti
	162	cardo bianco avorio di andezeno
	163	cardo gobbo di nizza monferrato
	164	carota di san rocco castagnaretta
	165	castagne della val borbera
	166	castagne delle valli cuneesi
	167	castagne delle valli di lanzo
	168	cavolfiore di moncalieri
	169	cavolo verza di montalto dora
	170	cavolo verza di settimo torinese
	171	cece di merella
	172	cicoria pan di zucchero casalese
	173	ciliegia bella di garbagna
	174	ciliegia precoce di rivarone
	175	ciliegie di pecetto
	176	cipolla bionda astigiana
	177	cipolla dorata di castelnuovo scrivia
	178	cipolla rossa astigiana
	179	cipolla rossa di castelnuovo scrivia
	180	cipolle di andezeno
	181	cipolline di ivrea
	182	erbe officinali della valle grana
	183	fagiolana della val borbera
	184	fagioli di cuneo
	185	fagiolo di saluggia
	186	farina per polenta tradizionale di langa
	187	farine alimentari della valle vermenagna
	188	fragola di tortona
	189	fragole delle valli cuneesi

Tipologia	N°	Prodotto
	190	fragole di san raffaele cimena
	191	fragolina di san mauro torinese
	192	funghi della valle bronda (pagno)
	193	funghi di giaveno
	194	funghi di sanfront
	195	grano saraceno
	196	insalatina di castagneto po
	197	lattughino di moncalieri
	198	marrone della val pellice
	199	marroni della valle di susa
	200	mela carla della val borbera
	201	mela di san marzano oliveto
	202	mela golden di cuneo
	203	mela renetta grigia di torriana
	204	melanzana violetta casalese
	205	mele autoctone del biellese
	206	mele del monferrato
	207	mele della val curone
	208	mele della val sangone
	209	mele della valle bronda
	210	mele della valle di susa
	211	mele della valle grana
	212	mele della valsesia
	213	mele della valsessera
	214	mele delle valli di lanzo
	215	mele di cavour - varietà locali
	216	mele rosse delle valli cuneesi
	217	meloni di isola s. antonio
	218	patata quarantina bianca genovese
	219	patate dell'alta valle belbo
	220	patate di castelnuovo scrivia
	221	patate di montagna di cesana
	222	patate di san raffaele cimena
	223	peperone di capriglio
	224	peperone di cuneo
	225	peperone quadrato d'asti
	226	peperoni di carmagnola
	227	pera madernassa cuneese (d'alba e della valle grana)
	228	pere delle valli di lanzo
	229	pere tradizionali cuneesi adatte alla cottura
	230	pesche del cuneese
	231	pesche di baldissero
	232	pesche di borgo d'ale
	233	pesche di canale - varietà locali
	234	pesche di volpedo
	235	piccoli frutti della provincia di torino
	236	piccoli frutti delle valli cuneesi
	237	pisello di casalborgone
	238	pomodoro costoluto di cambiano
	239	pomodoro costoluto di chivasso
	240	pomodoro piatta di bernezzo
	241	porro di cervere
	242	porro dolce lungo di carmagnola
	243	ramassin (susino damaschino) del saluzzese
	244	ravanello lungo o tabasso
	245	risi di baraggia biellese e vercellese
	246	risi tradizionali della valle del po
	247	riso s. andrea piemonte
	248	scorzobianca o barbabuc
	249	scorzonera di castellazzo bormida
	250	sedani di alluvioni cambio'
	251	sedano dorato astigiano
	252	susina santa clara del saluzzese
	253	susine della collina torinese
	254	tartufo bianco (tuber magnatum pico)
	255	trifulot del bür
	256	uva fragola di borgo d'ale
	257	zucca di castellazzo bormida

Tipologia	N°	Prodotto
	258	zucchini di borgo d'ale
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	259	acsenti
	260	agnolotti
	261	amaretti
	262	antico dolce della cattedrale
	263	asianot
	264	baci di cherasco
	265	baci di dama di tortona
	266	bambin 'd succar
	267	bicciolani
	268	biova
	269	biscotti della salute
	270	biscotti giolitti
	271	biscottini di novara
	272	biscotto della duchessa
	273	bonet
	274	brottie
	275	brut e bon
	276	campagnola buschese
	277	canestrelli
	278	canestrelli biellesi
	279	canestrelli novesi
	280	caramelle classiche dure
	281	castagnaccio
	282	ciciu d'capdan
	283	cioccolatino alpino
	284	cioccolatino cremino
	285	cioccolatino grappino
	286	coppette di s. antonio (copeta)
	287	coppi di langa
	288	crasanzin o crescianzin
	289	crocanti del ciavarin
	290	farinata di ceci
	291	fiaca'
	292	finocchini
	293	focaccia di susa
	294	focaccia novese
	295	fugascina di mergozzo
	296	fugassa d'la befana
	297	gianduiotto
	298	grissino rubatà
	299	grissino stirato
	300	krumiri
	301	krussli
	302	la duchesse
	303	lingua di suocera
	304	lose golose
	305	mantovane di cossato
	306	margheritine di stresa
	307	marron glacé di cuneo
	308	miacce
	309	miasse o miasce
	310	miche di cuneo
	311	mustaccioli
	312	nocciolini di chivasso
	313	ossa da mordere
	314	pan barbarià
	315	pan della marchesa
	316	pan dolce di cannobio
	317	pan d'oropa
	318	pan robi
	319	pane di chianocco
	320	pane di mais di novara
	321	pane di riso di novara
	322	pane di san gaudenzio

Tipologia	N°	Prodotto
	323	pane di segale
	324	pane dolce di meliga e mele
	325	pane nero di coimo
	326	panettone basso glassato alle nocciole
	327	panna cotta
	328	paste di meliga
	329	pasticceria mignon della tradizione torinese
	330	pastiglie di zucchero della tradizione torinese
	331	plin
	332	polenta astigiana
	333	polenta dolce biellese
	334	praline al rhum
	335	praline cri cri
	336	quaquare di genola
	337	rabaton
	338	rustica
	339	sangiorgini di piossasco
	340	stinchett o runditt o amiasc
	341	tajarin
	342	tigrini
	343	tirà
	344	tirulen
	345	torcetti
	346	torrone di nocciole
	347	torta 'd ravisce
	348	torta del buscajet
	349	torta del palio
	350	torta di arignano
	351	torta di castagne
	352	torta di nocciole
	353	torta di pane
	354	torta matsafam
	355	torta palpiton
	356	tupunin
	357	violette candite
	358	zest di carignano
Preparazioni di pesci, molluscgie crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	359	lamprè (lampreda)
	360	prodotti ittici in carpione
	361	tinca dorata del pianalto di poirino
	362	trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	363	brus da ricotta
	364	mascarpa (mascherpa)
	365	mieli del piemonte
	366	seirass (sairass) di latte
	367	seirass del fen
	368	seirass di siero di pecora
	369	seirass stagionato

REGIONE PUGLIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro del gargano
	2	ambrosia di arance
	3	ambrosia di limone
	4	arancino
	5	latte di mandorla
	6	limoncello
	7	liquore di alloro
	8	liquore di fico d'india
	9	liquore di melograno
	10	liquore di mirto
	11	nocino
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	capocollo di martina franca
	13	carne arrosto di laterza
	14	cervellata
	15	fegatini di laterza
	16	muschiska
	17	prosciutto di faeto
	18	pzzntell
	19	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	20	salsiccia dell' appennino dauno
	21	salsicciotti di laterza
	22	soppressata dell'appennino dauno
	23	tocchetto
	24	turcinelli
	25	zampina
condimenti	26	sugo alla zia vittoria
formaggi	27	burrata
	28	cacio
	29	caciocavallo
	30	caciocavallo podolico dauno
	31	cacioricotta
	32	caprino
	33	giuncata
	34	manteca
	35	mozzarella o fior di latte
	36	pecorino
	37	pecorino foggiano
	38	ricotta
	39	ricotta forte
	40	ricotta marzotica leccese
	41	ricotta salata o marzotica
	42	scamorza
	43	scamorza di pecora
	44	vaccino
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	45	arancia bionda del gargano
	46	arancio dolce del golfo di taranto
	47	asparagi sott'olio
	48	capperi in salamoia
	49	capperi sott'aceto
	50	caramelle di limone arancio

Tipologia	N°	Prodotto
	51	carciofini sott'olio
	52	carota di zapponeta
	53	cipolla di acquaviva delle fonti
	54	cipolla di zapponeta
	55	clementine comuni del golfo di taranto
	56	concentrato secco di pomodoro
	57	cotognata
	58	cotto di fico
	59	farinella
	60	fave fresche cotte in pignatta
	61	fichi secchi
	62	funghi spontanei secchi al sole
	63	funghi spontanei sott'olio
	64	lampascioni sott'olio
	65	limone del gargano
	66	marmellata di arancio e limone
	67	marmellata di fichi
	68	melanzane secche al sole
	69	melanzane sott'olio
	70	mostarda
	71	mostarda di uva e mele cotogne
	72	olio extra vergine aromatizzato
	73	olive cazzate o schiacciate
	74	olive in salamoia
	75	olive verdi
	76	patata di zapponeta
	77	peperoni secchi al sole
	78	peperoni sott'olio
	79	pomodori secchi al sole
	80	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	81	salicornia sott'olio
	82	salsa di pomodoro
	83	vincotto
	84	zucchine secche al sole
	85	zucchine sott'olio
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	86	biscotto di ceglie messapico
	87	calzoncelli
	88	calzone di ischitella
	89	cartellate
	90	cavatelli
	91	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	92	focaccia a libro
	93	friselle di orzo e di grano
	94	fusilli
	95	grano dei morti
	96	intorchiate
	97	lagane
	98	lasagne arrotolate
	99	maccaruni
	100	mandorlaccio
	101	mandorle atterrate
	102	mostaccioli
	103	orecchiette
	104	ostie ripiene
	105	pane di ascoli satriano

Tipologia	N°	Prodotto
	106	pane di grano duro
	107	pane di laterza
	108	pasta di grano bruciato
	109	pettole
	110	pizza di grano d'india
	111	pizza sfoglia e scannatedda
	112	pizzelle
	113	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	114	ravioli con ricotta
	115	scaldatelli
	116	semola battuta
	117	scarcelle
	118	taralli
	119	taralli neri con vincotto
	120	troccoli
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	121	alici marinate
	122	scapece di lesina
	123	scapece gallipolina

REGIONE SARDEGNA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acquavite, file e ferru, abba ardente
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	5	sapa di fico d'india, saba e figu morisca
	6	villacidro murgia
	7	villacidro murgia bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro praparazione	8	capretto da latte, crabittu
	9	carne sardo-modicana
	10	cordula, corda
	11	guanciale
	12	musteba- mustela
	13	ortau
	14	porcetto o suinetto da latte, porceddu, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	15	prosciutto di pecora
	16	prosciutto di suino - presuttu
	17	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	18	testa in cassetta
	19	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
condimenti	20	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu,thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
formaggi	21	bonassai
	22	casizolu di pecora - pirittas
	23	casizolu, tittighedda, figu
	24	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	25	casu friscu, formaggio fresco
	26	dolcesardo arborea
	27	formaggio di colostro ovino
	28	fresa, fresa de attunzu
	29	pecorino di osilo
	30	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	31	semicotto di capra
	32	trizza
grassi (burro, margarina, oli)	33	olio di lentischio, ollu de stincini
	34	olio extravergine di oliva
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	35	carciofo spinoso
	36	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	37	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	38	ciliegio - carrufale

Tipologia	N°	Prodotto
	39	cipolla rossa
	40	finocchietto selvatico
	41	grano cotto
	42	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
	43	mandorle (cultivar: cossu - olla - arrubbia - schina de porcu
	44	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	45	melo - melappia - melappiu - appio
	46	melo - noi unci
	47	melone in asciutto - melone de jerru
	48	olive a scabecciu
	49	olive verdi in salamoia
	50	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	51	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	52	pira limoi, pera limone
	53	piru ruspu - pero
	54	pompia
	55	riso prodotto e lavorato in sardegna
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	56	amaretto, amarettos de mendula
	57	anicini, anicinus, anicinus sorresus
	58	aranzada
	59	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
	60	biscotto di fonni
	61	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobioloso
	62	bucconettes
	63	candelaus, candelaus prenu
	64	carapigna - karapigna - astròre
	65	caschettas - tiliccas
	66	civraxiu, civràxu, civàrxu
	67	coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus
	68	coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou
	69	copuletas - copuletta
	70	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
	71	culurgiones - culingionis
	72	filindeu
	73	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
	74	focaccia portoscusese
	75	fregola, fregula
	76	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
	77	gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
	78	gateau gattò de mendula
	79	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni

Tipologia	N°	Prodotto
	80	gueffus, guelfos, guelfus
	81	is angules
	82	is coccoisi de casu
	83	li chiusoni - ciusoni
	84	lorighittas
	85	malloreddus
	86	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
	87	moddizzosu
	88	mostaccioli, mustazzolos
	89	orilletas
	90	panada - empanada
	91	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
	92	pane cicci, pane di desulo
	93	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
	94	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
	95	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
	96	pane 'e cariga - pane 'e mendula
	97	pane guttiaiu
	98	pani e saba, pani e sapa
	99	papassinos
	100	pardulas, casadinas
	101	pastine di mandorle, pastissus
	102	pirikitos - piricchittos
	103	pistiddu
	104	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
	105	pistoccu
	106	pompia intréa
	107	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
	108	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
	109	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culungioneddus de melairanni
	110	sebadas, seadas, sebada
	111	sos pinos
	112	sospiri di ozieri
	113	spianada - spianata - cozzula - panedda
	114	torrone di mandorle
	115	tunda
	116	uciatìni - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
	117	zichi
preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	118	bottarga di muggine, bottariga di muggine
	119	belu, trippa di tonno
	120	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
	121	burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
	122	cuore, cuore di tonno
	123	figatello, lattume

Tipologia	N°	Prodotto
	124	merca di muggine
	125	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
	126	musciame di tonno - filetto di tonno
	127	spinella
	128	tonno affumicato
	129	tonno sott'olio
	130	tunninia
prodotti di origine animale(miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	131	caglio di capretto, caggiu de crabittu
	132	gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu
	133	lumache
	134	miele di asfodelo, cadilloni
	135	miele di cardo, cardu pintu
	136	miele di castagno
	137	miele di corbezzolo , melalidone olione
	138	miele di eucalipto
	139	miele di rosmarino
	140	ricotta di colostro ovino
	141	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau
	142	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	143	ricotta moliterna, ricottone
	144	ricotta mustia
	145	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	146	ricotta toscanella, ricottone

REGIONE SICILIANA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	salsiccia pasqualora
	6	salsiccione
grassi	7	olio extravergine di oliva
condimenti	8	elioconcentrato
	9	sale marino naturale
formaggi	10	ainuzzi
	11	belicino
	12	caci figurati
	13	caciocavallo palermitano
	14	caciotta degli elimi
	15	canestrato
	16	canestrato vacchino
	17	cofanetto
	18	cosacavaddu ibleo
	19	ericino
	20	formaggio di capra "padduni"
	21	formaggio di capra siciliana
	22	formaggio di s. stefano di quisquina
	23	maiorchino
	24	maiorchino di novara di sicilia
	25	mozzarella
	26	pecorino rosso
	27	piacentino (piacentinu)
	28	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	29	piddiato
	30	provola
	31	provola delle madonie
	32	provola di nebrodi
	33	provola siciliana
	34	ricotta di pecora
	35	ricotta di vacca
	36	ricotta iblea
	37	ricotta infornata
	38	ricotta mista
	39	tumazzu di vacca
	40	vastedda della valle del belice
	41	vastedda palermitana
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	42	albicocco i scillato
	43	alloro
	44	anguria di siracusa
	45	arancia biondo di scillato
	46	arancia di ribera
	47	bastarduna di calatafimi
	48	capperi

Tipologia	N°	Prodotto
	49	capperi e cucunci
	50	carciofo spinoso di palermo o menfi
	51	carciofo violetto catanese
	52	carota di ispica
	53	cavolfiore violetto "natalino"
	54	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	55	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	56	cece
	57	ciliegia mastrantoni
	58	cipolla di giarratana
	59	cotognata
	60	fagiolo di polizzi
	61	fava di leonforte
	62	fichi secchi
	63	fichidindia
	64	fico d'india della valle del belice
	65	fico d'india dell'etna
	66	fico d'india di s. cono
	67	fragola e fragolina di naletto
	68	fragolina di ribera
	69	fragolina di sciacca
	70	grano duro
	71	kaki di misilmeri
	72	lenticchia di ustica
	73	lenticchia di villalba
	74	limone verdello
	75	mandarino tardivo di ciaculli
	76	mandorla di avola
	77	mandorle
	78	manna
	79	marmellata di arance
	80	mele cola
	81	mele gelate cola
	82	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	83	mostarda
	84	mostarda essiccata
	85	nespola di trabia
	86	nocciole dei nebrodi
	87	oliva nebba
	88	oliva nera passuluni
	89	origano
	90	ovaletto di calatafimi
	91	patata novella di messina
	92	patata novella di siracusa
	93	pere butirra d'estate
	94	pere spinelli
	95	pere ucciardona
	96	pere virgola
	97	pesca tardiva di leonforte
	98	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	99	pistacchio
	100	pistacchio di bronte
	101	pomodoro di vittoria
	102	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
	103	pomodoro secco (ciappa)
	104	rosmarino
	105	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"

Tipologia	N°	Prodotto
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	106	amaretti
	107	biancomangiare
	108	biscotti a "s"
	109	biscotti di natale
	110	biscotti duri
	111	bocconetto
	112	braccialette
	113	buccellato
	114	caciu all'argintèra
	115	cannillieri
	116	cannoli
	117	cassata siciliana
	118	cassatella di agira
	119	cioccolata di modica
	120	crespelle di riso
	121	cuccia
	122	cucuzzata
	123	cuddureddi
	124	cuffitelle
	125	facciuni di san chiara
	126	fasciatelle
	127	frutti di martorana
	128	gadduzzi
	129	gelo di melone
	130	granita di gelsi neri
	131	granita di mandorla
	132	guammelle
	133	guiuggiolena o cubbiata
	134	mandorlato (biscotto riccio)
	135	nfasciatieddi
	136	nfasciatieddi di agira
	137	nucàtuli
	138	ossa di morto
	139	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
	140	pane di s. giuseppe
	141	panzerotti
	142	papareddi
	143	pasta alla crema di latte
	144	pasta di mandorle
	145	pasta di nocciola
	146	petrafennula
	147	pignoccata
	148	pignolata di messina
	149	piparelle

Tipologia	N°	Prodotto
	150	pupi cull'ova
	151	pupi di zucchero
	152	salame turco
	153	savoiarde
	154	scacciata
	155	scursunera
	156	sfinci di san giuseppe
	157	sfincione
	158	sfoglio (sfogghiu)
	159	taralli
	160	testa di turco
	161	vastedda fritta
	162	vucciddati di mandorle
prodotti della gastronomia	163	arancini di riso
	164	badduzzi di risu
	165	busiati col pesto trapanese
	166	caponata di melanzane
	167	cardi in pastella
	168	cavate
	169	crespelle
	170	crocchè di patate
	171	cuscus di pesce
	172	focaccia al sambuco
	173	frascatula
	174	iris
	175	maccaruna
	176	màccu di favi
	177	maccu di grano
	178	malateddi
	179	'nfigghiulata
	180	padducculi di carne
	181	pane cotto
	182	panelle
	183	parmigiana di melanzane
	184	pasta cà muddica
	185	pasta che sàrdi
	186	pasta che vruoccoli arriminàti
	187	sarde a beccaficu
	188	stigghiola
	189	vino cotto e mustazzoli
	190	zuzzu
preparazione di pesci, molluschi e crostacei	191	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	192	vaccareddi (lumache)
prodotti di origine animale	193	miele delle madonie
	194	miele di acacia, di timo, di carrubo
	195	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	196	miele di trapani
	197	miele ibleo
	198	miele millefiori
	199	miele della provincia di agrigento

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	alkermes (alkermes di firenze)
	2	amaro clementi elixir di fivizzano (amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano)
	3	aspretto di more
	4	biadina
	5	china massagli
	6	vermouth di vino bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	agnello appenninico
	8	agnello del parco di migliarino-san rossore
	9	agnello di zeri (agnello zerasco)
	10	agnello massese
	11	ammazzafegato toscano
	12	barbina (guanciale)
	13	bardiccio
	14	biroldo della garfagnana
	15	biroldo delle apuane
	16	biroldo di lucca (biroldo della versilia, mallegato, buristo)
	17	biscotto di salsiccia di sorano
	18	boccone al fungo porcino di coreglia (salamino al fungo, bocconcino)
	19	budelluzzo di grosseto (busicchio)
	20	buristo toscano (burischio)
	21	capocollo tipico senese (finocchiata)
	22	carne di cavallo di comano (carne di puledro di comano)
	23	carne di razza maremmana
	24	carne salata (carne del bigoncio)
	25	fasciata (pancetta arrotolata)
	26	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	27	fegatello di maiale macinato pisano
	28	filetto della lunigiana
	29	finocchiona toscana (finocchina)
	30	guanciale (gota)
	31	lardo di colonnata (lardo di conca di colonnata)
	32	lardo vergine di maiale
	33	lombo senese (lombo, lonzino, arista stagionata)
	34	lonzino
	35	mallegato livornese (buristo)
	36	mallegato pisano (buristo)
	37	manzo di pozza della garfagnana (carne garfagnina, carpaccio garfagnino)
	38	mezzone (bastardo)
	39	migliaccio (roventino)
	40	mocetta carrarina
	41	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	42	mortadella delle apuane
	43	mortadella di maiale di camaiore (sbriciolona)
	44	mortadella di prato
	45	mortadella nostrale di cardoso
	46	mucca pisana del parco di migliarino-san rossore (mucco pisano)
	47	pancetta apuana
	48	pancetta arrotolata (legatino, rigatino)
	49	pancetta toscana (rigatino, ventresca)
	50	pollo del valdarno (valdarnese bianca o valdarno bianca)
	51	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio
	52	prosciutto del casentino

Tipologia	N°	Prodotto
	53	prosciutto di cinta senese (prosciutto chiantigiano)
	54	prosciutto di sorano
	55	rigatino finocchiato
	56	salame al vino
	57	salame chianino
	58	salame chiantigiano
	59	salame di cinghiale
	60	salame di cinta senese
	61	salame di maiale e pecora
	62	salame prosciuttato di ghivizzano
	63	salame toscano
	64	salsiccia con patate
	65	salsiccia di cinghiale
	66	salsiccia di cinghiale sott'olio
	67	salsiccia di montignoso
	68	salsiccia toscana (sarciccia)
	69	sanbudello (ammazzafegato aretino)
	70	sanguinaccio (mallegato)
	71	soppressata di sangue
	72	soppressata toscana (capofreddo, capaccia)
	73	spalla chiantigiana
	74	spalla cotta di filattiera (spalla cotta della lunigiana)
	75	spalla di maiale pisana
	76	spalla di sorano
	77	spuma di gota di maiale di san miniato
	78	tarese valdarno
	79	testa in cassetta (sopressata)
	80	tonno del chianti (finto tonno toscano)
	81	trippa e lampredotto
	82	vergazzata (pancetta stesa)
	83	zampone chiantigiano
formaggi	84	caciotta della lunigiana (formaggio bovino della lunigiana)
	85	caciotta di pecora
	86	caciotta dolce (vacchino dolce)
	87	caciotta stagionata (mucchino, vacchino)
	88	formaggi caprini della maremma (caprini)
	89	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia
	90	formaggio caprino dell'alto mugello
	91	il grande vecchio di montefollonico
	92	marzolino di lucardo (pecorino lucardo)
	93	pastorella del cerreto di sorano
	94	pecorino a crosta fiorita
	95	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese (pecorino di pistoia)
	96	pecorino a latte crudo della provincia di siena
	97	pecorino del casentino
	98	pecorino del parco di migliarino-san rossore
	99	pecorino della costa apuana (pecorino massese)
	100	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi (pecorino baccellone)
	101	pecorino della lunigiana
	102	pecorino delle balze volterrane (pecorino pisano)
	103	pecorino delle colline senesi
	104	pecorino di pienza stagionato in barriques
	105	pecorino stagionato in foglie di noce
	106	pratolina (formaggio di pura capra)
	107	raveggiolo di pecora toscano (raviggiolo, ravaggiolo, giuncata)
	108	raviggiolo di latte vaccino del mugello
	109	raviggiolo di pecora pistoiese (ravaggiolo, raveggiolo)

Tipologia	N°	Prodotto
	110	raviggiolo di pecora senese (ravaggiolo, raveggiolo)
	111	ricotta di pecora grossetana
	112	ricotta di pecora massese
	113	ricotta di pecora pistoiese
	114	ricotta di pecora toscana
	115	stracchino (crescenza)
grassi (burro, margarina, oli)	116	olio di madremignola
	117	olio di olivastra scarlinese
	118	olio di olivo quercetano (olio di quercetana)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	119	aglio massese
	120	aglio rosso maremmano
	121	arancio massese
	122	asparago d'argenteuil toscano (asparago nostrale)
	123	barba massese (barba di prete, scorza nera)
	124	basilico gigante (basilico a foglia di lattuga)
	125	bietola a coste sottili
	126	carciofini sott'olio
	127	carciofo del litorale livornese
	128	carciofo di pian di rocca
	129	carciofo empolese
	130	cardo della val di cornia (gobbo della val di cornia)
	131	cardo massese (cardone o gobbo)
	132	castagna d'antona (carpinese)
	133	castagna mondigiana del pratomagno (mondistollo)
	134	castagna perella del pratomagno
	135	castagna pistolesa (bianchina)
	136	castagne (fresche) della toscana
	137	cavolfiore fiorentino tardivo (cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato)
	138	cavolfiore precoce toscano (cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce)
	139	cavolo nero riccio di toscana (braschetta)
	140	cavolo riccio nero di lucca
	141	cece di grosseto
	142	cece nostrale (cece nostrale piccolo)
	143	ciavattone di sorano (fagiolo burro di sorano)
	144	ciliegia di lari
	145	cipolla di bassone (cigola)
	146	cipolla di certaldo
	147	cipolla di ripola
	148	cipolla di terceretoli
	149	cipolla di treschietto (gigola)
	150	cipolla lucchese
	151	cipolla massese
	152	cipolla rossa toscana
	153	cipolla savonese (cipolla "sagonese")
	154	cipolla vernina (cipolla bastarda)
	155	cocomero della val di cornia
	156	confettura di purnelle fiaschette
	157	cucina (erbi)
	158	dormiente della montagna pistoiese (dormiglione, marzuolo)
	159	fagiola schiacciona
	160	fagiolo borlotto di maremma
	161	fagiolo borlotto nano di sorano
	162	fagiolo borlotto nostrale toscano
	163	fagiolo burro toscano

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	164	fagiolo cannellino (fagiolo cannellino del s. ginese-compitese)
	165	fagiolo cannellino di sorano
	166	fagiolo coco nano (fagiolo cocco)
	167	fagiolo dall'occhio (fagiolo gentile, fagiolo cornetto)
	168	fagiolo della montagna (fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata)
	169	fagiolo di bigliolo
	170	fagiolo di zeri (fagiolo con il grembiule <fasgiulain dau scuside>, fagioline <fasgiuline>)
	171	fagiolo giallorino della garfagnana (giallorino)
	172	fagiolo marconi a seme nero
	173	fagiolo massese
	174	fagiolo romano (fagiolo romanello)
	175	fagiolo rosso di lucca
	176	fagiolo schiaccione
	177	fagiolo scritto di lucca
	178	fagiolo serpente toscano (stringa)
	179	fagiolo turco di castello
	180	fagiolo zolfino
	181	farina di castagne carpinese
	182	farina di castagne d'antona (farina dolce)
	183	farina di castagne del pratomagno (farina dolce)
	184	farina di castagne dell'amiata
	185	farina di castagne della lunigiana
	186	farina di castagne di prato
	187	farina di castagne pistoiese
	188	farina di neccio della garfagnana
	189	fava lunga delle cascine (fava delle cascine)
	190	fichi di carmignano
	191	fichi sott'olio livornesi
	192	fico dottato
	193	fico san piero
	194	fico verdino
	195	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	196	funghi porcini toscani (giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino)
	197	funghi sotto sale della costa apuana
	198	grano marzolo del melo
	199	granoturco bianco massese (mais bianco)
	200	granturco da polenta garfagnino (formentone maggese)
	201	lattuga quattro stagioni (lattuga vinata)
	202	limone massese
	203	lupino dolce di grosseto
	204	mais quarantino
	205	mais rustico per polenta aretino
	206	marmellate della toscana
	207	marrone (secco) di caprese michelangelo
	208	marroni della toscana
	209	mela binotto
	210	mela carla aretina (finalina)
	211	mela casciana (rosetta)
	212	mela casolana
	213	mela francesca aretina
	214	mela "muso di bue" (mela "muso de be")
	215	mela nesta (decio)
	216	mela panaia (flagellata)
	217	mela roggiola
	218	mela rosa del casentino (mela di montagna)
	219	mela rotella della lunigiana (pomo rodello)

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	220	mela rugginosa della valdichiana (mela golden, mela deliziosa gialla)
	221	mela stayman aretina (mela stayman red o nieplyng)
	222	melanzana violetta fiorentina
	223	melograno di firenze
	224	melone della val di cornia
	225	mirtillo nero della montagna pistoiese (piuro)
	226	noce aretina
	227	olive in salamoia
	228	paonazzi sott'olio (lardaioli rossi)
	229	pastinocello (pastinello, pastinaccino, gallinaccio)
	230	patata bianca del melo
	231	patata di regnano
	232	patata di zeri (patate "rosse, bianche, zale" di zeri)
	233	patata rossa di cetica (patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino)
	234	pera coscia aretina
	235	pera coscia di firenze
	236	pera del curato toscana
	237	pera gentile
	238	pera rusé
	239	pesca alberta (pesca alberta, pesca lamberta)
	240	pesca cotogna del poggio
	241	pesca cotogna di rosano (cotogna)
	242	pesca cotogna toscana
	243	pesca diga
	244	pesca limone (cotogna tardiva)
	245	pesca maglia rosa
	246	pesca michelini
	247	pesca mora di dolfo
	248	pesca passerina (pesca ubriaca)
	249	pesca regina di londa
	250	pesca trionfo (trionfo rosso, trionfo peloso)
	251	peschetti di candia (peschetti di vigna, peschetti settembrini)
	252	piattella frisona (fagiolo di san michele)
	253	pinolo del parco di migliarino-san rossore
	254	pisello a mezzafrasca aretina (pisello quarantino)
	255	pisello a tutta frasca aretino
	256	pomodorino da inverno da appendere (pomodoro pendolino)
	257	pomodoro canestrino di lucca
	258	pomodoro ciliegino toscano
	259	pomodoro costoluto fiorentino (pomodoro rosso da conserva)
	260	pomodoro cuore di bue (bovaiolo)
	261	pomodoro marmande
	262	pomodoro pallino (pomodoro da serbo)
	263	pomodoro pendentino
	264	pomodoro pisanello
	265	pomodoro quarantino (pomodoro antico nostrale)
	266	pomodoro stella (pomodoro pesciatino o del morianese)
	267	radicchia di lucca
	268	rapino di bergiola foscalino
	269	rapo del valdarno (rapo nostrale)
	270	scalogno nostrale toscano
	271	sedano nostrale (costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi)
	272	spinacio tipico della val di cornia
	273	tartufo bianchetto della toscana (tartufo marzuolo)
	274	tartufo bianco della toscana
	275	tartufo nero pregiato della toscana

Tipologia	N°	Prodotto
	276	tartufo nero uncinato della toscana
	277	tartufo scorzone della toscana (tartufo d'estate della toscana)
	278	uva colombana di peccioli
	279	zafferano aretino
	280	zafferano della provincia di siena (oro rosso, croco)
	281	zafferano delle colline fiorentine (zima di firenze)
	282	zucca da semi toscana (zucca da maiali)
	283	zucca lardaia
	284	zucchina lunga fiorentina (zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno)
	285	zucchina mora pisana
	286	zucchina sarzanese
	287	zucchina tonda fiorentina
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	288	anacino (stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi)
	289	berlingozzo
	290	biscotti di prato, cantucci di massa marittima (cantucci di prato o cantucci toscani)
	291	biscotto col riccio
	292	biscotto con l'unto (civitellino, bucunto)
	293	biscotto di mezz'agosto
	294	biscotto salato di roccalbegna
	295	bozza pratese (pane di prato)
	296	brecciotto di roccalbegna
	297	brigidino di lamporecchio
	298	brutti boni di prato
	299	brutto buono ai pinoli (kinzica)
	300	buccellato di lucca
	301	carscenta della lunigiana (crescenta)
	302	castagnaccio toscano (migliaccio)
	303	cavallucci di siena, cavallucci di massa marittima (morsetti)
	304	cecina, calda calda (farinata, cinque e cinque)
	305	cenci (stracci, frappole)
	306	ciaccia di pasqua
	307	ciaccino
	308	cialde di montecatini
	309	cialdino dei tufi
	310	ciaramito di castell'azzara
	311	ciorchiello di casette (ciambella, ciorchiedo)
	312	confetti di pistoia (confetti a riccio)
	313	corolli incesi
	314	crisciolette di cascio
	315	croccolato di siena
	316	focaccette di aulla
	317	focaccia bastarda di pitigliano
	318	focaccia carrarina (focaccia di nonno pilade)
	319	focaccia con i friccioli (ciaccia con i friccioli)
	320	focaccia di pasqua salata di pitigliano
	321	focaccia seravezzina
	322	gnudi (ravioli nudi)
	323	lasagne bastarde della lunigiana (lasagne matte)
	324	mandorlata di montalcino
	325	mangia e bei
	326	marocca di casola
	327	marzapane
	328	migliaccia di pitigliano
	329	neccio toscano (bollento, gaccio, cian)
	330	pan dei santi (pan dei morti, pan co' santi)

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	331	pan di ramerino
	332	pane di altopascio
	333	pane di montegemoli
	334	pane di patate della garfagnana
	335	pane di po', signano e agnino
	336	pane di pomarance
	337	pane di pontremoli (focaccia pontremolese)
	338	pane di regnano
	339	pane di vinca
	340	pane marocco di montignoso (pane marocco, pane merocco)
	341	pane toscano
	342	panficato dell'isola del giglio
	343	panforte di siena (panforte bianco, nero margherita), panforte di massa marittima
	344	panforte glacé al cioccolato (torta del corsini, panforte di pistoia)
	345	panigaccio di podenzana
	346	panina (pan giallo)
	347	panini di granturco
	348	pattona di comano (pattona comanina)
	349	pesche di prato
	350	pici (pinci)
	351	ricciarelli di siena,ricciarelli di pomarance, ricciarelli di massa marittima (marzapanetti alla senese, morselletti)
	352	ricciolina
	353	rustici di montalcino
	354	scarsella orbetellana
	355	schiacce grossetane (schiacciate, ciacce, focacce)
	356	schiaccia alla campigliese
	357	schiaccia briaca dell'elba
	358	schiacciata con l'uva
	359	sfratto
	360	spongata della lunigiana
	361	taglioli di castell'azzara (melatelli)
	362	testarolo della lunigiana
	363	topi di castell'azzara
	364	torsetto con la bolla di pitigliano
	365	torta co' bischeri
	366	torta cybea di massa
	367	torta d'erbe della lunigiana
	368	torta di farro della garfagnana (torta di farro)
	369	torta di riso di massa e carrara
	370	torta di riso lunigianese
	371	tortello del melo (raviolo)
	372	tortello di patate
	373	tortello dolce di pitigliano
	374	tortello maremmano con spinaci
	375	tozzetto di pitigliano
	376	zuccherino di maremma
	377	zuccherino di vernio
	378	zuccotto massese
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	379	anguilla scavecciata (anguilla marinata)
	380	anguilla sfumata
	381	bottarga di cefalo di orbetello (bottarga di muggine)
	382	femminelle di orbetello o burano
	383	fiche maschie a stocchetto
	384	filetto di cefalo di orbetello
	385	palamita

Tipologia	N°	Prodotto
	386	trota fario appenninica del casentino (trota reale)
	387	trota iridea
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	388	miele di acacia toscano
	389	miele di castagno toscano
	390	miele di melata di abete toscano (manna d'abete)
	391	miele di particolari essenze floreali
	392	miele di spiaggia del parco di migliarino - san rossore
	393	miele millefiori toscano
	394	nettare di capraia (miele di capraia)
	395	pappa reale
	396	pappa reale in cellette
	397	polline
	398	propoli toscano

REGIONE UMBRIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
Condimenti	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
Formaggi	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
	20	ricotta salata
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	21	broccoletti del lago
	22	cicerchia
	23	cipolla di cannara
	24	fagiolina del lago
	25	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	26	farro (farro e farro di monteleone)
	27	lenticchie
	28	marrone
	29	patata rossa di colfiorito
	30	sedano nero di trevi
	31	tartufo bianco pregiato
	32	tartufo nero pregiato
	33	zafferano di cascia
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	34	attorta
	35	bringoli
	36	brustengolo
	37	castagnole
	38	ciaramicola
	39	ciriole
	40	cresciole di ciccioli
	41	crescionda
	42	fave dei morti
	43	mostaccioli
	44	nociata
	45	pammelati

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	46	pampepato
	47	pan mostato
	48	pan nociato
	49	pane di strettura
	50	passatelli
	51	pici
	52	pinoccate
	53	pinolate
	54	rocciata
	55	schiacciata al formaggio
	56	stinchetti
	57	strangozzi
	58	strufoli
	59	torciglione
	60	torcolo di san costanzo
	61	torta al formaggio o di pasqua
	62	torta al testo
	63	tozzetti
	64	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e corostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	65	anguilla del trasimeno
	66	carpa del trasimeno
	67	latterino del trasimeno
	68	luccio del trasimeno
	69	persico reale del trasimeno
	70	tinca del trasimeno

REGIONE VALLE d'AOSTA

Tipologia	N°	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	genepi
	2	ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	boudin
	4	saoucesse
	5	teteun
	6	motsetta
	7	tseur achètaye
formaggi	8	brossa
	9	formaggio di capra a pasta molle
	10	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	11	formaggio misto
	12	reblec
	13	reblec de crama
	14	salignoùn
	15	séras
	16	toma di gressoney
grassi (burro, margarina, oli)	17	beuro (burro di affioramento)
	18	beuro colò
	19	beuro de brossa
	20	burro centrifugato di siero
prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	21	miele di castagno (mi de tsatagnè)
	22	miele di rododendro (mi de framiello)
	23	miele millefiori di mantagna (mi de fleur de montagne)

REGIONE VENETO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	amaro al radicchio rosso di treviso
	3	grappa veneta
	4	liquore all'uovo
	5	liquore barancino
	6	liquore del cansiglio
	7	liquore fragolino
	8	maraschino
	9	prugna
	10	sangue morlacco
carni (e frattaglie) fresche e loro praparazione	11	anatra di corte padovana
	12	anatra germana veneta
	13	anatra mignon
	14	bogoni di badia calavena
	15	bondiola al sugo di este
	16	bondiola col lengual del padovano
	17	bondiola di castelgomberto
	18	bondola della val leogra
	19	bresaola di cavallo
	20	cacciatore d'asino
	21	cacciatore di cavallo
	22	carne de fea (pecora) afumegada
	23	carne di musso
	24	ciccioli della val leogra
	25	coeghin nostrano padovano
	26	coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino
	27	coessin (cotechino) del basso vicentino
	28	coessin (cotechino) della val leogra
	29	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
	30	coessin co lo sgrugno
	31	coniglio veneto
	32	coppa di testa di este
	33	cornioi di crespadoro
	34	coscia affumicata di cavallo
	35	cotechino di puledro
	36	falso parsuto
	37	faraona camosciata
	38	faraona di corte padovana
	39	figalet
	40	galletto nano di corte padovana - pepoa
	41	gallina robusta lionata
	42	gallina collo nudo di corte padovana
	43	gallina dorata di lonigo
	44	gallina ermellinata di rovigo
	45	gallina padovana
	46	gallina polverara
	47	gallina robusta maculata
	48	lardo del basso vicentino
	49	lardo in salamoia

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	50	lardo steccato con le erbe
	51	lengual
	52	lingua salmistrata
	53	luganega da riso
	54	luganega nostrana padovana
	55	luganega trevigiana
	56	luganeghe de tripan
	57	luganeghe della val leogra
	58	morette o barbusti della val leogra
	59	mortandele
	60	muset trevigiano
	61	nervetti di bovino
	62	oca del mondragone
	63	oca di corte padovana
	64	oca in onto padovana
	65	oco in onto dei berici
	66	osocol di treviso
	67	pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino
	68	panzéta co l'ossocolo del basso vicentino
	69	parsuto de oca
	70	parsuto di montagnana
	71	pecora alpagota
	72	pendole
	73	pollo combattente di corte padovana
	74	pollo rustichello della pedemontana
	75	porchetta trevigiana
	76	prosciutto crudo dolce di este
	77	salado co l'ajo del basso vicentino
	78	salado della pedemontana trevigiana
	79	salado fresco del basso vicentino
	80	salado fresco trevigiano
	81	salame di asino
	82	salame di cavallo
	83	salame di verona
	84	salame nostrano padovano
	85	salamelle di cavallo
	86	salsiccia con le rape
	87	salsiccia equina
	88	salsiccia tipica polesana
	89	schenal
	90	senkilam – speck di sappada
	91	sfilacci di equino
	92	sfilacci di manzo
	93	soppressa di verona
	94	soppressa trevigiana
	95	sopressa co l'ossocolo del basso vicentino
	96	sopressa co la brasola del basso vicentino
	97	sopressa col toco (filetto) del basso vicentino
	98	sopressa di cavallo
	99	sopressa investida
	100	sopressa nostrana padovana
	101	speck del cadore
	102	speck del cavallo
	103	tacchino comune bronzato
	104	tacchino ermellinato di rovigo

Tipologia	N°	Prodotto
	105	torresani di torreglia
	106	torresano di braganze
	107	vitellone padano
grassi (burro, margarina, oli)	108	burro a latte crudo di malga
formaggi	109	caciotta misto pecora
	110	casatella trevigiana
	111	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbette
	112	formaggio bastardo del grappa
	113	formaggio busche
	114	formaggio caciotta di asiago
	115	formaggio casato del garda
	116	formaggio casel bellunese
	117	formaggio cesio
	118	formaggio contrin
	119	formaggio dolomiti
	120	formaggio fodom
	121	formaggio imbriago
	122	formaggio latteria di sappada
	123	formaggio malga altopina o dei sette comuni
	124	formaggio malga bellunese
	125	formaggio misto pecora fresco dei berici
	126	formaggio moesin di fregona
	127	formaggio montemagro
	128	formaggio morlacco
	129	formaggio nevegal
	130	formaggio pecorino dei berici
	131	formaggio pecorino fresco di malga
	132	formaggio piave
	133	formaggio renàz
	134	formaggio schiz
	135	formaggio tosella
	136	formaggio zigher
	137	formaggio zumelle
	138	formai nustran
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	139	aglio bianco polesano
	140	aglio del medio adige
	141	asparago bianco del sile
	142	asparago bianco di bibione
	143	asparago di arcole
	144	asparago di bassano
	145	asparago di giare
	146	asparago di padova
	147	asparago di palazzetto
	148	asparago di rivoli
	149	asparago verde amaro montine
	150	barbabietola rossa di chioggia
	151	bietola di bassano
	152	bisi de lumignan
	153	biso di peseggia
	154	broccolo di bassano

Tipologia	N°	Prodotto
	155	broccolo fiolaro di creazzo
	156	carciofo violetto di s. erasmo
	157	carota di chioggia
	158	castagne del baldo
	159	castagne e marroni dei colli euganei
	160	cicoria catalogna gigante di chioggia
	161	ciliegia dei colli asolani
	162	ciliegia delle colline veronesi
	163	ciliegie dei colli euganei
	164	ciliegie durone di cazzano
	165	cipolla bianca di chioggia
	166	cipolla rosa di bassano
	167	composte delle valli dell'agno e del chiampo
	168	craut - verde agre
	169	crauti delle bregonze
	170	cren
	171	culàti di valdagno
	172	durona del chiampo
	173	fagiolino meraviglia di venezia
	174	fagiolo borlotto nano di levada
	175	fagiolo di posina "scalda"
	176	farina di mais biancoperla
	177	farina di mais marano
	178	fasola posenata
	179	fragola di verona
	180	funghi coltivati del montello
	181	funghi di costozza
	182	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
	183	giuggiola dei colli euganei
	184	giuggiolo del cavallino
	185	insalata di lusia
	186	kiwi di treviso
	187	kiwi di verona
	188	kodinze
	189	kodinzon
	190	mamma bianca di bassano
	191	marinelle sotto spirito
	192	marrone di san mauro
	193	marrone di san zeno
	194	marrone feltrino, morone feltrino
	195	marroni di combai
	196	marroni di monfenera
	197	marroni di valrovina
	198	mela del medio adige
	199	mela di monfumo
	200	mela di verona
	201	melone del delta polesano
	202	melone precoce veronese
	203	mostarda vicentina
	204	nettarina di verona
	205	noce dei grandi fiumi
	206	noce di feltre
	207	patata americana di anguillara e stroppare
	208	patata americana di zero branco
	209	patata cornetta

Tipologia	N°	Prodotto
	210	patata del montello
	211	patata del quartier del piave
	212	patata di chioggia
	213	patata di montagnana
	214	patata di posina
	215	patata dorata dei terreni rossi del guà
	216	patate di rotzo
	217	peperone di zero branco
	218	pera del medio adige
	219	pere del veneziano
	220	pere del veronese
	221	pesca bianca di venezia
	222	pesca di povegliano
	223	pesca di verona
	224	pisello di borso del grappa
	225	pomodoro del cavallino
	226	radicchio bianco fior di maserà
	227	radicchio bianco o variegato di lusia
	228	radicchio rosso di chioggia
	229	radicchio rosso di verona
	230	radicchio variegato bianco di bassano
	231	riso del delta del po
	232	riso di grumolo delle abbadesse
	233	scarola o insalata d'inverno di bassano
	234	sedano di rubbio
	235	sedano verde di chioggia
	236	sedano-rapa di ronco all'adige
	237	susina gialla di lio piccolo
	238	tartufo della montagna veronese
	239	tartufo nero dei berici
	240	zucca marina di chioggia
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	241	amarettoni
	242	banana comune
	243	bibanesi
	244	bigoi
	245	biscotti baicoli
	246	biscotti bussolai
	247	biscotti pazientini
	248	capezzoli di venere
	249	carfogn
	250	casunziei
	251	ciopa vicentina
	252	colomba pasquale di verona
	253	cornetti
	254	dolce bissioleta
	255	dolce del santo - santantonio
	256	dolce nadalin
	257	dolce polentina
	258	esse adriese
	259	fave alla veneziana

Tipologia	N°	Prodotto
	260	forti bassanesi
	261	frittelle con l'erba amara
	262	frittelle di verona
	263	frittelle veneziane
	264	fugassa padovana
	265	fugassa veneta
	266	galani e crostoli
	267	gargati
	268	gelato artigianale del cadore
	269	gnocco di smalzao
	270	gnocco di verona
	271	il riccio
	272	lasagne da fornel
	273	mandorlato di cologna veneta
	274	mantovana
	275	merletti santantonio
	276	montasù
	277	pandoli di schio
	278	pagnotta del doge
	279	pan biscotto veneto
	280	pan co a suca
	281	pan co l'ua
	282	pan de le feste
	283	pan del santo (dolce)
	284	pandoro di verona
	285	pane di mais
	286	pasta frolla della lessinia
	287	pevarin
	288	ravioli con radicchio rosso di verona
	289	sagagiardi
	290	san martino
	291	savoiardi di verona
	292	schizzotto
	293	sfogliatine di villafranca
	294	smegiassa
	295	subioti all'ortica
	296	tajadele al tardivo
	297	torrone di s. martino di lupari
	298	torta ciosota
	299	torta figassa
	300	torta fregolotta
	301	torta nicolotta
	302	torta ortigara
	303	torta pazientina
	304	torta pinza-putana
	305	torta sgriesolona - rosegota
	306	torta zonclada
	307	tortellini di valeggio sul mincio
	308	treccia d'oro di thiene
	309	zaleto di giuggiole
	310	zaletti

Tipologia	N°	Prodotto
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	311	anguilla del delta del po
	312	anguilla del livenza
	313	anguilla marinata del delta del po
	314	anguilla o bisatto delle valli da pesca venete
	315	branzino o spigola delle valli da pesca venete
	316	cefali delle valli da pesca venete
	317	cefalo del polesine
	318	cozza di scardovari
	319	gambero di fiume della venezia oriental
	320	latterini marinati del delta del po
	321	moeche e masanete
	322	moscardino di caorle
	323	pesce azzurro del delta del po
	324	sardine e alici marinate del delta del po
	325	schilla della laguana di venezia
	326	trota fario valli vicentine
	327	trota iridea del sile
	328	trota iridea della valle del chiampo
	329	vongola verace del polesine
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	330	caciocapra
	331	formaggio al latte crudo di posina
	332	formaggio straccon
	333	miele dei colli euganei
	334	miele del delta del po
	335	miele del grappa
	336	miele del montello
	337	miele della collina e pianura veronese
	338	miele della montagna veronese
	339	miele di barena
	340	miele dolomiti bellunesi
	341	mieli dell'altopiano di asiago
	342	ricotta affumicata
	343	ricotta affumicata della val leogra
	344	ricotta da sacchetto della val leogra
	345	ricotta fioretta delle vallate vicentine
	346	ricotta pecorina dei berici
	347	ricotta pecorina stufata dei berici
	348	ricotta schotte

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	enzianschnaps (genziana)
	2	kranewitter (ginepro)
	3	latschenschnaps (liquore di mugo)
	4	nusseler (nocino)
	5	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli)
	6	treber (grappa di vinaccia)
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	bauernschinken (prosciutto contadino)
	8	blutwurst
	9	fleischkase (salame cotto al forno)
	10	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	11	gerauchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)
	12	gerauchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)
	13	gerauchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)
	14	gerauchertes rindfleisch (manzo affumicato)
	15	gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata)
	16	hirschwurst (salsiccia di cervo)
	17	kalbskopf (testina di vitello)
	18	kaminwurzen (salamino affumicato)
	19	leberwurst (salsiccia di fegato)
	20	meraner wuerstel (wuerstel di merano)
	21	speck
formaggi	22	algunder bauernkase halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	23	algunder butterkase (formaggio di lagundo)
	24	algunder ziegenkase (formaggio di capra di lagundo)
	25	alpkase (formaggio di alpeggio)
	26	aschbacher magerkase (formaggio aschbach magro)
	27	graukase (formaggio grigio)
	28	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	29	inticina (formaggio "inticina")
	30	ortler (formaggio dell'ortler)
	31	pustertaler bergkase (formaggio di montagna della val pusteria)
	32	raucherkase (formaggio affumicato)
	33	sextner almkase (formaggio di montagna di sesto)
	34	toblacher stangenkase (formaggio originale dobiacco)
	35	zieger (formaggio fresco aromatizzato)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	36	apfelsaft (succo di mele)
	37	brotklee (pane alla trigonella)
	38	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)

Tipologia	N°	Prodotto
	39	fichtenhonigsirup (sciroppo di abete)
	40	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	41	holersirup (sciroppo di sambuco)
	42	kastanien von suedtirol (castagne dell'alto adige)
	43	kloazn (pere essiccate)
	44	kren (rafano)
	45	lowenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco)
	46	marille (albicocca val venosta)
	47	mohnsamen (seme di papavero)
	48	plentn (polenta)
	49	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)
	50	ribissirup (sciroppo di ribes)
	51	rübenkeime (germogli di rape)
	52	sauerkraut (crauti)
	53	terlaner spargel (asparago di terlano)
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	54	apfelbrot (pane di mele)
	55	apfelkiechl (frittelle di mele)
	56	breatl (pagnotta)
	57	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
	58	faschingskrapfen (bomboloni di carnevale)
	59	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	60	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
	61	fochas (focaccia)
	62	germzopf (treccia lievitata)
	63	hirtenbrot (pane del pastore)
	64	holermulla (gelatina di sambuco)
	65	kaisersemmel (rosetta imperiale)
	66	kiechl (ciambella dolce)
	67	knoedel (canederli)
	68	krapfen
	69	milzschnitten (crostini di milza)
	70	mohnmingilan (frittella di papavero)
	71	nocken (gnocchi)
	72	paarl (coppia di pagnotte)
	73	palabirabrot (pane alle pere)
	74	pindl (pane di segale a tre coppie)
	75	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
	76	püces (pane ladino)
	77	schlutzkrapfen (ravioloni ripieni)
	78	schuttelbrot (pane di segale duro)
	79	schwarzer weggen (filone integrale)
	80	strauben (frittella "strauben")
	81	strudel
	82	tirtlan (frittelle tirtlan)
	83	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)
	84	vollkornpaar (paarl integrale)
	85	vorschlag (pagnotta di farine miste)
	86	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)
	87	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	88	zwetschgen-und marillenknodel (canederli dolci con albicocca e prugne)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	89	buttermilch (latticello)

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro valle di ledro
	2	genziana (acquavite di genziana)
	3	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	4	grappa giovane trentina - metodo tullio zadia
	5	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	6	picco rosso
	7	sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	8	stomatica foletto
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	barbusto o "moretto"
	10	brusti e/o baldonazzi
	11	cacciatore nostrano all'aglio di caderzone
	12	carne "fumada" di siror
	13	carne "salada"
	14	carne "salada" di capra o di pecora
	15	carne "salmistrada" della valle di cembra o carne "fumada" se affumicata
	16	carne di cavallo affumicata
	17	ciuighe
	18	cotechino di maiale
	19	figadèt
	20	fritole o sizole
	21	lardo e/o lardo "fuma"
	22	lucanica di capra o pecora
	23	lucanica mochena di cavallo
	24	lucanica mochena piccante
	25	lucanica mochena stagionata
	26	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	27	luganega secca della valle di cembra
	28	mortandela
	29	mortandela affumicata della valle di non
	30	pancetta affumicata
	31	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	32	pancetta nostrana all'aglio di caderzone
	33	paste "de luganeghe" o pasta di lucaniche
	34	pezate di agnelo o pezate
	35	probusto
	36	salame all'aglio di caderzone
	37	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	38	salamella fresca all'aglio di caderzone
	39	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	40	scorzèta
	41	speck
formaggi	42	canestrato
	43	caprino
	44	casàda
	45	casolet
	46	dolomiti

Tipologia	N°	Prodotto
	47	fontal
	48	misto capra
	49	montagna
	50	monte baldo e monte baldo primo fiore
	51	monteson
	52	nostrano (nostrano "de casel", nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)
	53	provola e caciotta a pasta filata
	54	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	55	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	56	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda
	57	spressa delle giudicarie
	58	tosela
	59	tre valli
	60	vezzena
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	61	asparago di zambana
	62	broccolo di torbole e s. massenza
	63	carota della val di gresta
	64	cavoli cappucci della val di gresta
	65	crauti
	66	mais "nostrano di storo"
	67	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	70	marone trentino
	71	noce del bleggio
	72	patata trentina di montagna
	73	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	74	sedano rapa della val di gresta
	75	susina di dro
paste frsche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	76	basini de trent
	77	béchi panzalini o filone a due tagli
	78	bina
	79	brazedèl
	80	buzòla
	81	canederli trentini
	82	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	83	cròfani
	84	gelato artigianale trentino
	85	grostoli/crostoli
	86	pan co le fritole
	87	pan de segàla
	88	pan de sòrc
	89	pan taià o gramolato
	90	pane di molche - pam de molche
	91	pinza
	92	strangolapreti
	93	stràuli o stràboli
	94	strùdel

Tipologia	N°	Prodotto
	95	torta di “fregoloti”
	96	tortoléti coi puriòni
	97	zelten, celteno o pane di frutta
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	98	sisam
	99	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	100	miel di rasabèch (rododendro)
	101	miele trentino

03A09152

GIANFRANCO TATOZZI, *direttore* FRANCESCO NOCITA, *redattore*

(6501455/1) Roma, 2003 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2003 (Salvo conguaglio)*

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	(di cui spese di spedizione € 219,04)	- annuale	€ **397,47**
	(di cui spese di spedizione € 109,52)	- semestrale	€ **217,24**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	(di cui spese di spedizione € 108,57)	- annuale	€ **284,65**
	(di cui spese di spedizione € 54,28)	- semestrale	€ **154,32**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€ **67,12**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€ **42,06**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE:		
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€ **166,66**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€ **90,83**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€ **64,03**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€ **39,01**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€ **166,38**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **89,19**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 344,93)	- annuale	€ **776,66**
	(di cui spese di spedizione € 172,46)	- semestrale	€ **411,33**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i soli supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 234,45)	- annuale	€ **650,83**
	(di cui spese di spedizione € 117,22)	- semestrale	€ **340,41**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € **80,00** *il versamento relativo al tipo di abbonamento della* Gazzetta Ufficiale - *parte prima - prescelto, si riceverà anche l'Indice repertorio annuale cronologico per materie anno 2003.*

BOLLETTINO DELLE ESTRAZIONI

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **86,00**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **55,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 0,77
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 0,80
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 0,80
	fascicolo Bollettino Estrazioni, ogni 16 pagine o frazione	€ 0,80
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 5,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II (inserzioni)

Abbonamento annuo	*(di cui spese di spedizione € 120,00)*		€ **318,00**
Abbonamento semestrale	*(di cui spese di spedizione € 60,00)*		€ **183,50**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione)		€ 0,85	

I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **188,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni		€ **175,00**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 17,50	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

Restano confermati gli sconti in uso applicati ai soli costi di abbonamento

ABBONAMENTI UFFICI STATALI
Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento al netto delle spese di spedizione

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.